ВИНО САМОГОН • ПИВО НАСТОЙКИ • НАЛИВКИ

Просто в домашних условиях!

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Используя детальные рекомендации и доступное оборудование, вы сможете приготовить красные и белые, сухие, крепленые и игристые, сортовые и купажированные, виноградные и плодово-ягодные вина. Подробно описан весь процесс от подготовки сусла и браги до фильтрации, очистки, облагораживания и ароматизации пряностями и душистыми травами. Кроме того – пошаговое приготовление домашнего самогона из сахара, а также зерна, овощей и фруктов и более 30 рецептов домашнего пива!

- Вино, самогон, пиво, настойки, наливки. Варим, гоним, настаиваем. Просто в домашних условиях!
  -
  - Виноделие в домашних условиях
    -
    - Технология приготовления и оборудование
      - Подготовка тары
      - Отжим
      - Особенности приготовления белых и красных вин
      - Сульфитация
      - Приготовление сусла
      - Сбраживание
      - Определение крепости вина, купажирование
      - Пастеризация
    - Болезни вина
    - Хранение и выдержка вина
    - Некоторые особенности приготовления вина
      -
      - Рецепты сухих и крепленых вин из винограда
        - Виноградное вино
        - Изабелла
        - Крепленое виноградное вино
        - Вино за 1 месяц
        - Кагор
    - Игристые вина
      -
      - Рецепты игристых вин
        - «Шампанское» из марочного вина

- «Брызги шампанского»
- Апельсиновое шампанское
- Березовое шампанское
- Крыжовенное шампанское
- Лимонное шампанское
- Ореховое шампанское
- Шампанское из красной смородины
- Яблочное шампанское
- Яблочный сидр
- Домашний сидр из кислых яблок
- Сидр из яблок кислых и сладких сортов

- Плодово-ягодные вина
  -
  - Рецепты плодово-ягодных вин
    - Вино из сушеных яблок
    - Яблочное крепкое вино
    - Яблочное полусладкое вино
    - Яблочное десертное вино
    - Яблочное слабоалкогольное вино
    - Яблочно-грушевое вино
    - Яблочно-рябиновое вино
    - Легкое яблочное вино
    - Абрикосовое (персиковое) вино
    - Апельсиновое вино
    - Апельсиново-лимонное вино
    - Вино из арбузов
    - Вино из березового сока
    - Вино из боярышника
    - Вино из вишни
    - Вино из вишни с косточками
    - Вино из вишни крепкое
    - Вино из голубики (черники) на меду
    - Вино из лесных груш с изюмом
    - Вино из лесных груш с медом и изюмом
    - Вино из ежевики на меду
    - Грейпфрутовое вино
    - Вино из грушевого сока
    - Вино из дыни
    - Вино из изюма
    - Вино из инжира
    - Вино из изюма и пива
    - Вино из ирги

- Вино из калины
- Клубничное вино
- Вино из клюквы
- Вино из крыжовника
- Вино из крыжовника столовое
- Вино из крыжовника крепкое
- Лимонное вино
- Вино из мушмулы
- Вино из мандаринов
- Малиновое вино крепкое
- Малиновое вино из сока
- Вино из облепихи
- Вино из одуванчиков
- Вино из красной рябины
- Вино из черноплодной рябины
- Вино из лепестков роз
- Вино из ревеня
- Сливовое вино
- Вино из красной смородины столовое
- Вино из красной смородины
- Вино из красной смородины крепкое
- Вино из черной смородины
- Вино из хурмы (фиников)
- Вино из красной смородины с коньяком
- Вино из смородины типа мадеры
- Вино из терна
- Вино фруктово-ягодное
- Вино из черемухи
- Вино из черешни
- Вино из черешни ароматное
- Вино из чернослива быстрого приготовления
- Вино из шелковицы
- Вино из шиповника
- Черничное вино
- Рецепты купажных десертных вин

○ Самогоноварение в домашних условиях
- Оборудование
- Технология приготовления самогона
  - Выбор и подготовка продуктов
  - Приготовление солода
  - Плоды и ягоды в качестве исходных

продуктов
- Подготовка сусла
- Приготовление дрожжевого затора
- Брожение
- Рецепты приготовления браги
- Перегонка
- Очистка и фильтрация
- Облагораживание

- Определение крепости самогона
- Придание самогону ароматических, вкусовых и цветовых качеств
  - Ароматизация
  - Придание вкуса
  - Придание цвета
  - Подслащивание
- Рецепты самогона из разных видов сырья
  - Ароматный самогон
  - Самогон из варенья
  - Самогон из вишневого сиропа
  - Самогон из вина
  - Самогон из виноградного вина
  - Самогон из виноградного сока
  - Вишневый самогон
  - Гороховый самогон
  - Самогон из диких груш
  - Самогон из садовых груш
  - Самогон из сушеных груш
  - Картофельный самогон
  - Картофельный самогон с овсом
  - Коричный самогон
  - Самогон из кукурузы
  - Самогон из карамели
  - Самогон из крахмала
  - Молочный самогон
  - Самогон из пшеничной муки
  - Самогон из пшеницы
  - Самогон из пшеницы с картофелем
  - Рисовый самогон
  - Самогон из ржи
  - Самогон из ржи и картофеля
  - Рябиновый самогон
  - Рябиновый самогон с хлебным квасом
  - Самогон из сахара
  - Рябиновый самогон без сахара

- Сахарный самогон за сутки
- Самогон из свекольного сока
- Самогон из сиропа
- Сливовый самогон
- Сахарный самогон со ржаным хлебом и картофелем
- Свекольный самогон
- Сливовый самогон крепкий
- Самогон из слив с косточками
- Самогон из сухофруктов
- Самогон из томатной пасты с пивом
- Самогон из черного хлеба и картофеля
- Самогон с укропом
- Самогон из фруктово-ягодного сока
- Яблочный самогон
- Самогон из ячменя
- Самогон из ячменя с кукурузой и горохом
- Анисовый самогон
- Самогон анисово-полынный
- Самогон с анисом и укропом
- Самогон с апельсиновым соком
- Самогон с апельсиновой цедрой
- Самогон с апельсиновой цедрой и бадьяном
- Самогон вишневый
- Самогон вишневый на молоке
- Самогон вишневый с косточками
- Вишневый самогон с мятой и листьями черемухи
- Гвоздичный самогон
- Гвоздичный самогон с изюмом
- Самогон с гвоздикой и бадьяном
- Грейпфрутовый самогон
- Грушевый самогон
- Самогон с дягилем
- Самогон с изюмом
- Имбирно-анисовый самогон
- Самогон с цветками жасмина
- Самогон с кардамоном
- Самогон с корицей с майораном
- Самогон с лавандой
- Самогон на лимонной цедре
- Самогон с изюмом, кардамоном и кориандром

- Самогон с кардамоном и анисом
- Лимонно-апельсиновый самогон
- Самогон с цедрой лимона и гвоздикой
- Самогон с корицей и кардамоном
- Лимонно-фиалковый самогон
- Лимонный самогон с корнем фиалки и корицей
- Молочный самогон с ржаным хлебом
- Малиновый самогон
- Малиновый самогон с корнем фиалки
- Самогон с можжевельником
- Мятный самогон
- Мятный самогон с шалфеем и анисом
- Ореховый самогон
- Самогон с полынью
- Самогон с полынью и душицей
- Мятный самогон с полынью
- Персиковый самогон
- Рисовый самогон с изюмом
- Персиковый самогон с изюмом
- Рисовый самогон с шафраном
- Самогон на лепестках розы
- Розмариновый самогон
- Тминный самогон
- Тминный самогон с лимонной цедрой
- Самогон из тминного хлеба
- Самогон с фисташками
- Цитрусовый самогон с кардамоном и бадьяном
- Самогон с сушеными яблоками
- Самогон из чая
- Самогон медовый, медовуха
  -
  - Медовуха
  - Медовуха с хмелем
  - Медовуха с сиропом
  - Ставленная медовуха с кипячением
  - Белый русский мед
  - Браггат (английский мед)
  - Вишняк старый (вишневый мед)
  - Клюквенный мед с корицей
  - Легкий мед
  - Весенний мед
  - Монастырский мед

- Липовая медовуха
- Старорусский мед
- Старорусский мед в бочонке
- Старорусский ягодный мед
- Традиционный простой скандинавский мед
- Крепкий хмельной скандинавский мед
- Сурья
- Хмельной мед
- Медовый самогон без сахара
- Медовый самогон с сахаром
- Медовый самогон с сиропом
- Мятно-медовый самогон
- Сбитень
- Сбитень с малиной

○ Водка, настойки, ликеры, бальзамы, бренди и другие крепкие напитки

-
- Натуральные красители и добавки
- Рецепты водок
  - Аирная водка
  - Анисовая водка с кардамоном
  - Барбатская водка
  - Водка с имбирем и бадьяном
  - Водка с корицей и кардамоном
  - Вишневая водка
  - Лимонно-полынная водка
  - Мятная водка с хреном
  - «Воздушная» водка
  - Водка с цветками пиона
  - Туринская водка
  - Дягильная водка
  - Водка с полынью и мелиссой
  - Тминная водка
  - Розмариновая водка
  - Граппа
- Рецепты ратафий
  - Абрикосовая ратафия
  - Абрикосовая ратафия с гвоздикой
  - Ратафия из абрикосовых ядер
  - Ратафия из айвы
  - Абрикосовая ратафия с белым вином
  - Английская ратафия с травами

- Анисовая ратафия
- Анисовая ратафия с корицей
- Апельсиновая или лимонная ратафия
- Анисовая ароматная ратафия
- Апельсиновая ратафия
- Апельсиново-лимонная ратафия с дягилем
- Ароматная ратафия
- Апельсиновая ратафия с ромом
- Ратафия из черных вишен
- Вишневая ратафия с гвоздикой
- Вишневая ратафия
- Вишневая ратафия с малиной
- Ратафия с гвоздикой
- Ежевичная ратафия
- Имбирно-шафрановая ратафия
- Кардамонная ратафия
- Ратафия из какао с корицей
- Клюквенная ратафия
- Малиновая ратафия
- Кофейная ратафия
- Малиновая ратафия с корицей
- Мятная ратафия
- Ореховая ратафия
- Ратафия на персиковых косточках
- Смородиновая ратафия
- Тройная ратафия
- Ратафия с шалфеем и рябиной

- Рецепты настоек
  - Анисовая настойка
  - Анисовая настойка с тмином
  - Настойка на березовых почках
  - Абсент
  - Английская горькая настойка
  - Английский горький шнапс
  - Березовая настойка
  - Брусничная настойка
  - Брусничная настойка с корицей
  - Ванильная настойка
  - Вермут традиционный
  - Вермут «Мартини бьянко»
  - Бруснично-вишневая настойка
  - Горькая вишневая настойка на водке
  - Особая вишневая настойка
  - Настойка с цветами вишни

- Вишневая настойка с имбирем
- Пряная настойка на вишне
- Настойка из вишни на коньяке
- Настойка на вишне с водкой и коньяком
- Гвоздичная настойка с корицей и лимонной цедрой
- Киршвассер
- Настойка «Зубровка»
- Настойка из изюма
- Испанская настойка
- Настойка из калины с цедрой лимона
- Настойка с корицей и цедрой грейпфрута
- Настойка с корицей и мускатным орехом
- Настойка на кедровых орехах
- Крамбамбуля
- Лимонная настойка
- Настойка с лимонной цедрой и мелиссой
- Настойка с липовым цветом и медом
- Настойка с липовым цветом и мятой
- Настойка с майораном, шалфеем и корицей
- Настойка с майораном, шалфеем и душицей
- Настойка из мандаринов
- Персиковая настойка
- Перцовка
- Померанцевая настойка
- Настойка на лепестках чайной розы
- Настойка из ревеня
- Настойка с розмарином
- Рябиновая настойка на коньяке
- Настойка на сосновых шишках
- Травяная настойка
- Настойка с тмином, шалфеем и иссопом
- Настойка с тимьяном и кориандром
- Тминная настойка
- Тминно-анисовая настойка
- Хреновуха
- Настойка с фисташками
- Настойка цитрусовая подслащенная
- Настойка с шалфеем и петрушкой
- Цитрусовая настойка
- Настойка с шалфеем и шиповником
- Настойка на яблоках

- Рецепты бальзамов
  - Апельсиново-лимонный Бальзам
  - Бальзам с валерианой, мятой и мелиссой
  - Десертный бальзам
  - Бальзам с душицей и зверобоем
  - Бальзам из грецких орехов
  - Бальзам с душицей и мятой
  - Бальзам с женьшенем и цикорием
  - Бальзам «Ерофеич»
  - Бальзам с календулой и ромашкой
  - Кофейный бальзам
  - Бальзам «Истринский»
  - Бальзам с липовым цветом
  - Бальзам с листьями малины и черной смородины
  - Бальзам с медом
  - Облепиховый бальзам
  - Бальзам с облепихой и калиной
  - Бальзам из одуванчиков
  - Бальзам на сосновых иглах и березовых почках
  - Бальзам «Старорусский»
  - Бальзам с плодами шиповника
  - Бальзам с шишками хмеля
  - Бальзам на чае
  - Бальзам со щавелем и лопухом
  - Полынный бальзам
  - Успокаивающий бальзам
  - Бальзам с черноплодной рябиной
  - Бальзам с шалфеем и мелиссой
- Рецепты бренди, коньяка, рома, виски, джина
  - Бренди с изюмом
  - Бренди
  - Бренди с мелиссой
  - Бренди с черносливом
  - Коньяк домашний на дубовой коре
  - Коньяк с грецким орехом
  - Коньяк с лимоном
  - Коньяк с красным перцем
  - Ананасовый ром
  - Капитанский ром
  - Ром с кедровыми орехами
  - Ром с черносливом
  - Шотландский виски

- Виски с дымком
- Джин
- Кальвадос
- Саке
- Спотыкач
- Чача из винограда
- Чача из мандаринов

- Рецепты ликеров
  - Ликер «Адвокат»
    -
    - «Адвокат»
    - «Адвокат» на молоке
    - «Адвокат» с авокадо
  - Ликер «Амаретто»
    -
    - «Амаретто» классический
    - «Амаретто» оригинальный
    - «Амаретто» с вишневыми косточками
  - Ликер «Бейлис»
    -
    - «Бейлис»
    - «Бейлис» из настойки
  - Ликер «Бенедиктин»
    -
    - «Бенедиктин» классический
    - «Бенедиктин» пряный
  - Ликер «Беренфанг»
    -
    - «Беренфанг»
  - Ликер «Бехеровка»
    -
    - «Бехеровка»
  - Ликер «Калуа»
    -
    - «Калуа»
    - «Калуа» оптимальный
  - Ликер «Куантро»
    -
    - «Куантро»
  - Ликер «Лимончелло»
    -
    - «Лимончелло»
    - «Кремовый лимончелло»
  - Ликер «Кюрасао»

- «Блю Кюрасао»
- «Блю Кюрасао» с черникой

- Авиньонский ликер
- Ликер из айвы
- Алычовый десертный ликер
- Ликер «Ананас»
- Арбузный ликер
- Апельсиновый ликер на спирту
- Апельсиново-гвоздичный ликер
- Апельсиновый ликер с корицей
- Апельсиновый ликер с водкой
- Апельсиново-кофейный ликер «44»
- Банановый ликер
- Кремовый банановый ликер
- Бархатный банановый ликер
- Барбарисовый ликер
- Ликер из бузины
- Ванильный ликер
- Вишневый ликер
- Вишневый ликер с косточками
- Ликер из дыни
- Ликер на вишневых косточках
- Ежевичный ликер
- Ежевичный ликер с цедрой лимона
- Земляничный ликер
- Ликер из инжира
- Какао-ликер
- Калиновый ликер
- Земляничный ликер по старинному рецепту
- Клубничный ликер
- Клубничный ликер с лимоном
- Клубничный ликер с ромом
- Кизиловый ликер
- Клюквенный ликер
- Клюквенный ликер с малиной и земляникой
- Ликер из кофе
- Кофейный ликер
- Кофейный ликер с эспрессо
- Ликер из крыжовника
- Ликер из лайма
- Кофейно-ванильный ликер
- Кофейный ликер с молоком и ванилью

- Лимонный ликер
- Мятный пряный ликер
- Малиновый ликер
- Малиновый ликер с джином
- Лимонно-мятный ликер
- Малиновый ликер с лимоном
- Малиново-ванильный ликер
- Ликер из малины и красной смородины
- Миндальный ликер
- Молочный ликер
- Мятный ликер с кардамоном
- Мятный ликер с пряностями
- Облепиховый ликер
- Ореховый ликер
- Ликер из грецких орехов
- Ликер из персиков или абрикосов
- Ликер из пива
- Ликер для пунша
- Розовый ликер
- Ромовый сироп-ликер
- Рябиновый ликер
- Рябиновый ликер на водке
- Ликер из лепестков розы
- Черносмородиновый ликер на коньяке
- Ликер из черной смородины
- Ликер из красной смородины
- Тминный ликер
- Ликер из красной и черной смородины
- Ликер из красной смородины с зубровкой
- Шоколадный ликер
- Шоколадный ликер с молоком
- Терновый ликер
- Яблочный (грушевый) ликер
- Ликер из яблок или груш
- Ликер из шиповника
- Яичный ликер
- Яично-молочный ликер
- Яично-сливочный ликер

- Рецепты наливок
  - Ароматная наливка
  - Абрикосовая наливка
  - Брусничная наливка
  - Бруснично-полынная наливка
  - Вишневая наливка по-мелитопольски

- Вишневка
- Вишневая наливка по старинному рецепту
- Вишневая наливка
- Вишневая наливка по-польски
- Наливка из голубики на водке
- Наливка из голубики
- Дынная наливка
- Наливка из жимолости
- Ежевичная наливка
- Наливка из жимолости на водке
- Наливка из ирги
- Наливка из клубники (земляники)
- Клубничная наливка
- Наливка из крыжовника
- Лимонная (апельсиновая) наливка
- Малиновая наливка
- Клубничная наливка на водке
- Малиновая наливка на водке
- Малиново-крыжовенная наливка
- Наливка из малины и черной смородины
- Наливка из малины, черной смородины или крыжовника
- Облепиховая наливка
- Ореховая наливка
- Персиковая наливка
- Наливка из скорлупы грецких орехов
- Медовая наливка
- Мятная наливка
- Наливка из персиковых косточек
- Розовая наливка с красной смородиной
- Рябиновая наливка
- Слабоалкогольная наливка
- Наливка из лепестков роз
- Сливовая наливка
- Сливовица
- Наливка из чернослива
- Наливка из черной смородины
- Наливка из сока черной смородины
- Наливка из красной смородины
- Тминная наливка
- Наливка из фруктового ассорти
- Терновка
- Черничная наливка
- Чайная наливка

        - Черемуховая наливка
        - Наливка из арбуза
        - Яблочная наливка
- Приготовление пива в домашних условиях
    - Классификация пива
    - Оборудование и ингредиенты для приготовления пива
    - Технология приготовления домашнего пива
        -
        - Подготовка
        - Подработка и дробление солода и несоложеного сырья
        - Затирание пивного сусла
        - Фильтрация затора
        - Кипячение сусла
        - Охлаждение
        - Брожение
        - Закупоривание и карбонизация
        - Созревание
        - Фильтрация
        - Пастеризация
        - Определение плотности пива
    - Рецепты домашнего пива
        - Крепкое пиво
        - Пиво с хмелем
        - Ячменное пиво
        - Пиво с солодовым экстрактом
        - Белое пиво
        - Ржаное пиво
        - Пиво без дрожжей
        - Дешевое пиво
        - Крестьянское пиво
        - Медовое пиво
        - Охлаждающее пиво
        - Пикантное пиво
        - Сахарное пиво
        - Столовое пиво
        - Хлебное пиво
        - Батуринское пиво
        - Венгерское пиво
        - Запорожское пиво
        - Осетинское пиво
        - Чешское пиво
        - Апельсиновое пиво

- Пиво из желудей
- Имбирное пиво
- Пиво с кишмишем
- Гороховое пиво
- Пиво с корицей
- Крапивное пиво
- Лимонное пиво
- Можжевеловое пиво
- Пиво с пыреем
- Морковно-свекольное пиво
- Мятное пиво
- Пиво с овсом и цикорием
- Пиво из сосновых побегов

- Коктейли
  - Алкогольные коктейли
    -
    - Коктейль «Сазерак»
      -
      - «Сазерак»
    - Коктейль «Джин-тоник»
      -
      - «Джин-тоник»
    - Коктейль «Мохито»
      -
      - Классический «Мохито»
    - Коктейль «Кайпаринья»
      -
      - «Кайпаринья»
    - Коктейль «Дайкири»
      -
      - «Дайкири»
      - Клубничный «Дайкири»
    - Коктейль «Куба либре»
      -
      - «Куба либре»
    - Коктейль «Лонг-Айленд»
      -
      - «Лонг-Айленд»
    - Коктейль «Маргарита»
      -
      - «Маргарита» классическая
      - «Маргарита» на основе текилы
    - Коктейль «Космополитен»
      -

- «Космополитен»
- Коктейль «Секс на пляже»
  -
  - «Секс на пляже»
- Коктейль «Кровавая Мэри»
  -
  - «Кровавая Мэри»
  - «Кровавая Мария» с текилой
- Коктейль «Б-52»
  -
  - «Б-52»
- Коктейль «Пина Колада»
  -
  - «Пина Колада»
- Коктейль «Голубые Гавайи»
- Коктейль с мартини и текилой
- Коктейль «Текила санрайз»
- Коктейль «Птичий помет»
- Коктейль «Облака»
- Коктейль «Текила бум»
- Флип с шампанским
- Флип с шампанским и коньяком
- Флип с ромом
- Флип с вином
- Флип с коньяком
- Флип с вишневым пуншем

- Коктейли для снятия алкогольного опьянения
  -
  - Рецепт 1
  - Рецепт 2
  - Рецепт 3
  - Рецепт 4
  - Рецепт 5
  - Рецепт 6
  - Рецепт 7
  - Рецепт 8
  - Рецепт 9
  - Рецепт 10
  - Рецепт 11
  - Рецепт 12
  - Рецепт 13
  - Рецепт 14
  - Рецепт 15
  - Рецепт 16

- Рецепт 17
- Рецепт 18
- Рецепт 19
- Рецепт 20

Литература и источники

Вино, самогон, пиво, настойки, наливки. Варим, гоним, настаиваем. Просто в домашних условиях! Составитель Богуславская Евгения Яковлевна

Никакая часть данного издания не может быть скопирована или воспроизведена в любой форме без письменного разрешения издательства

© DepositPhotos.com / Subbotina, Valentyn_Volkov, Andrey_Kuzmin, 5PH, Vaicheslav, AChubykin, ChamilleWhite, обложка, 2016

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2016

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2016

© ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2016

Виноделие в домашних условиях

Напиток, получаемый при сбраживании виноградных или плодово-ягодных соков, называют вином.

Вино содержит органические кислоты, минеральные соли, фосфор, азотистые, пектиновые вещества, сахар, витамины B1, B6, B12, PP, C, пантотеновую и фолиевую кислоты в небольшом количестве. Умеренное потребление вина укрепляет здоровье и повышает сопротивляемость организма некоторым заболеваниям.

Вина различают по содержанию сахара и алкоголя:

- *столовые* – 9—14° без сахара;
- *десертные полусладкие* – 9—15° с содержанием сахара 3—10 %;
- *десертные крепкие* – 17–20° с содержанием сахара 3—13 %;
- *десертные сладкие и ликерные* – 13–16° с содержанием сахара 16–32 %;
- *игристые* (шипучие – искусственно газированные).

Марочные вина, в отличие от столовых, высокого качества, их выдерживают от 2 до 6 лет, свыше 6 лет – коллекционные вина.

Производство вин включает несколько этапов.

Технология приготовления и оборудование

Подготовка тары

Для виноделия лучше всего использовать дубовые бочонки, стеклянные баллоны и эмалированные емкости (кастрюли, ведра). Бочонки замачивают, пропаривают. При необходимости новые бочонки выщелачивают.

Отжим

Для дробления ягод и плодов используют дробилки, мясорубки со специальными насадками, для крупных плодов (яблок, айвы, груш) – шинковки.

Отделение сока от мезги можно производить любым имеющимся приспособлением: прессом (рис. 1), соковыжималкой или вручную через сито или дуршлаг, используя полотняный мешочек. Полученный при первом отжиме жом используют вторично. Для этого жом заливают теплой водой в соотношении 1:5, отстаивают 2–3 часа, отжимают и фильтруют.

Для приготовления вина используют только спелые плоды и ягоды.

Мягкие ягоды (малину, клубнику) моют на сите или решете, погружая их в воду, дают стечь и дробят толкушкой для получения мезги. Твердые плоды после мытья режут, извлекают косточки и измельчают с помощью дробилок, мясорубок из нержавеющей стали или соковыжималок.

Сок из мезги винограда сливают в баллоны (эмалированные емкости), накрывают марлей и оставляют для брожения на 2–3 дня при температуре 25–28 ˚С.

Сливы, крыжовник, вишню, черную смородину после измельчения доливают кипяченой водой (15–20 % от веса мезги) и нагревают до 60–70 ˚С, выдерживают около получаса при помешивании.

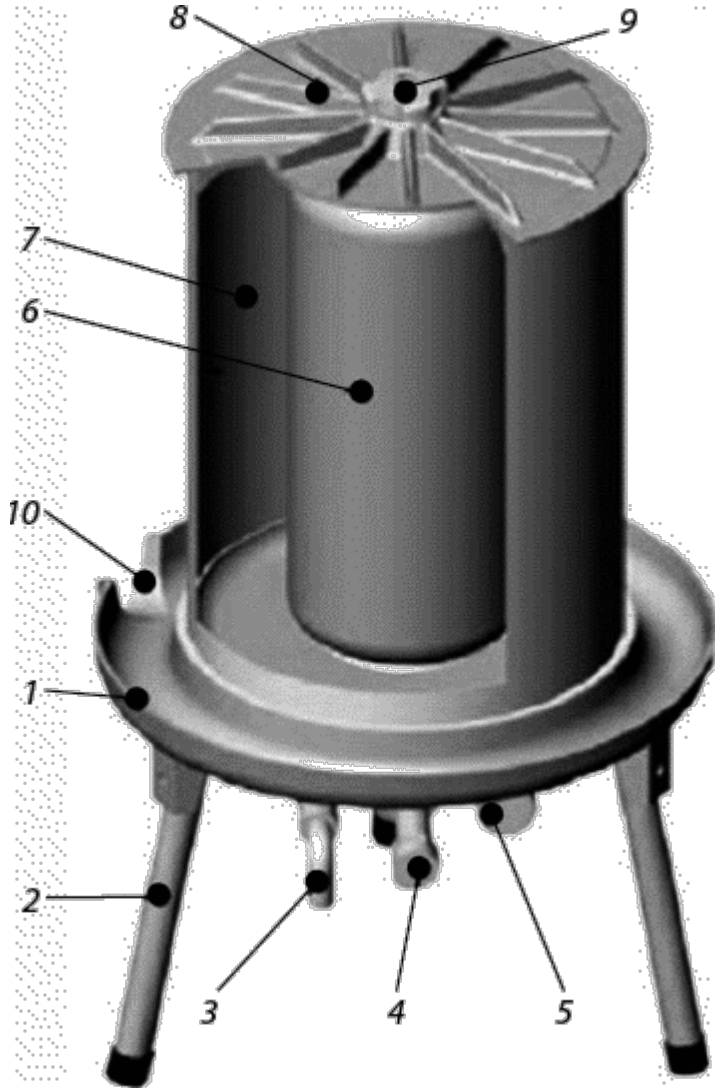

Рис. 1. Пресс: *1* – рамка гидропресса; *2* – ножки пресса; *3* – водосток с шариковым клапаном; *4* – водоприемник с быстроснимаемой муфтой; *5* – манометр; *6* – мембрана из пищевой резины; *7* – прессовочный барабан из перфорированной нержавеющей стали; *8* – колпак гидропресса; *9* – фиксатор (гайка); *10* – желоб для выхода сока

В некоторых случаях для улучшения отделения сока применяют сбраживание мезги, добавляя сахар (100 г на 1 кг мезги). Смесь выдерживают 3–4 суток при температуре до 20 °С. После этого мезгу отжимают, жом разбавляют водой и через 3 дня вновь отжимают.

Особенности приготовления белых и красных вин

При приготовлении красных вин отделение сока от твердых частей ягод следует за брожением. Этим оно отличается от виноделия белых вин, при котором отжим производят сразу после дробления ягод и сок сбраживают без твердых частей грозди.

Во времени прессования заключается существенное различие производства красных и белых вин.

Дробление обнажает мякоть, освобождает сок, способствует смешиванию его с дрожжами, находящимися на поверхности грозди, и его аэрации (контакту с воздухом).

Для получения тонких вин рекомендуется начинать брожение в открытой бочке, а затем ее закрывать.

Белое вино можно приготовить и из красного винограда, отжав сок из цельных его гроздей. Способ извлечения сока при приготовлении белых вин имеет несравненно большее значение, чем при приготовлении красных. Отделение сока включает следующие операции: дробление ягод, стекание сока, отделение самотека и отжим сока. Можно приготовить белое вино и при сбраживании на мезге (без гребней), однако оно получается довольно грубым и жестким и отличается от красного только отсутствием красящего вещества. Следует заметить, что вместе с кожицей удаляются и некоторые вещества, активизирующие брожение, поэтому оно может быть медленным.

Если вы хотите получить сладкое вино, необходимо остановить брожение в тот момент, когда в вине содержится необходимое количество сахара, определяемое по плотности. Чем выше содержание спирта, тем больше несброженного сахара можно оставить в вине.

Особая трудность производства белых вин заключается в том, что необходимо учесть множество факторов, начиная от сортовых особенностей и условий созревания и переработки винограда до выяснения вопроса, когда и сколько вносить сернистого ангидрида, каковы оптимальные условия брожения и др. На эти вопросы ответ может дать только ваш опыт, знания и интуиция.

Сульфитация

Сульфитация – необходимый для производства качественного вина прием, внесение диоксида серы (SO_2) в сок, мезгу или вино.

Процесс сульфитации устраняет посторонние бактерии, деактивирует ферменты распада (разрушающие красивый цвет, вкус и аромат), предотвращает многие болезни вина, например цвель, оксидатный касс, дрожжевые помутнения, бактериальное

брожение. Иногда сульфитацией можно остановить брожение.

Общие рекомендации при добавлении SO_2 сводятся к его количеству – 50 мг/л, если уровень pH в норме (3,4–3,5 – для красных вин и 3,2–3,3 – для белых). При уровне pH в 2,8 следует добавить лишь 15 мг/л.

В современном виноделии серу все чаще применяют в виде метабисульфита калия (E224), который представляет собой порошок белого цвета с желтоватым оттенком и резким запахом. Он удобен в применении, так как, в отличие от сернистого ангидрида, не требует приготовления и может быть добавлен в сусло или вино при перемешивании.

О необходимости применения сульфитации в виноделии давно идут споры. Противники утверждают, что метабисульфит калия вреден для здоровья, и предлагают в качестве заменителей такие препараты, как сорбат калия (активно применятся в консервной промышленности как антисептик), аскорбиновая кислота, или витамин С (применяется в качестве антиокислителя), и глютатион (трипептид, в большом количестве содержащийся в проросшем зерне пшеницы).

Существуют предельно допустимые нормы содержания общего количества серы в вине:

- для сухих, десертных и крепких вин: 400 мг/л метабисульфита калия; рекомендуемая дозировка – 200–250 мг метабисульфита калия на 1 л вина;
- для вин с остаточным сахаром (полусухие, полусладкие, сладкие) – максимум 600 мг метабисульфита калия на 1 л вина.

В таких количествах метабисульфит калия безопасен для здоровья и не вызывает изменений во вкусе вина, обеспечивая длительное хранение.

Если же вы планируете в домашних условиях получить 100 л вина и употребить их в течение 4–5 месяцев, то можете обойтись и без сульфитации. Однако если вы перерабатываете много винограда и получаете 300–500 л вина и при этом планируете хранить его в течение двух и более лет, лучше подвергнуть вино сульфитации во избежание уксусного скисания.

Сульфитированные вина нельзя излишне проветривать, аэрировать и переливать. Это отрицательно скажется на их качестве.

Приготовление сусла

Вкус вина в основном определяется соотношением сахара и кислоты в плодах. Оптимальным для спиртового брожения является имеющееся соотношение кислоты и сахара в сырье,

поэтому более 80 % выращиваемого в мире винограда используется для приготовления вина. Также прекрасное вино можно приготовить из малины, земляники, смородины, вишни, сливы, яблок, айвы, абрикосов, рябины и т. д. В домашних условиях определить процент содержания сахара и кислот в плодово-ягодном сырье сложно, поэтому при приготовлении сусла можно пользоваться ориентировочными показателями, приведенными в табл. 1 для винограда и в табл. 2 для ягод и плодов.

Таблица 1

Соотношение сахаристости и кислотности в винограде

Сорт винограда	Сахаристость, %	Кислотность, %
Алиготе (Молдова)	15,2—17,8	10,3—13,8
Алиготе (Придонье)	18—21	7—10
Гарс Левелю	26—28	5—6,5
Каберне	20—22	5,8—6,3
Кларет белый	18—19	5,2—5,6
Кокур белый	18—20	8,6—9,2
Мускат белый	До 25	6,0
Мускат белый перезрелый	До 40	—
Мускат венгерский	25—27	4—7
Мускат розовый	21—22	5,2—5,4
Мускат черный	До 27	—
Пино серый	До 30	—
Ркацители	20—22	5,5—6,5
Саперави (Грузия)	22—28	5—6
Саперави (Придонье)	23—25	8—10
Сильванер	19—21	7,5—9,5
Совиньон	25—30	6—8
Фурминт	До 30	—
Цоликаури	22 — 26	5—6
Шасла	13,6 — 14,2	7,8—8,0

Для образования алкоголя оптимальным является содержание сахара в сусле 25 %, поэтому для улучшения вкусовых качеств вина и достижения определенной крепости ягодный сок разбавляют водой для уменьшения кислотности и добавляют сахар.

Каждой категории вина соответствует определенное содержание спирта, сахара и кислот. Так, в 100 г розового столового вина содержится 8—11 об. % спирта, 1–1,5 г сахара,

0,7–0,8 г кислоты; для десертного вина эти показатели составляют соответственно 15, 15–20 и 1,2; для ликерного – 16, 40 и 1,5. При добавлении сахара следует помнить:

- 20 г сахара на 1 л сусла повышает крепость вина на 1°;
- избыток сахара тормозит процесс брожения;
- каждый килограмм сахара при растворении увеличивает объем на 600 мл;
- при приготовлении сухих вин сахар растворяют в воде и вводят в один прием, в десертные вина сахар вводят дробно в 1-й, 4-й, 7-й, 10-й день, растворяя его в небольшом количестве бродящего вина.

Таблица 2

Соотношение сахаристости и кислотности в плодово-ягодном сырье

Ягоды, плоды	Сахаристость, %	Кислотность, %
Арония (черноплодная рябина)	7—9	0,9—1,3
Бананы	10,2—12,1	0,6
Вишня владимирская	6—17	0,3—2,2
Вишня любская	6,7—8,6	0,9—1,4
Груши	7—16	0,1
Ежевика	7—10	0,7—1,2
Земляника	4—9	0,5—1,4
Крыжовник	5—11	1,0—2,8
Малина	6—9	1,5—1,8
Облепиха	3—4	2,4—2,7
Слива	9—13	0,7
Смородина белая	6—10	1,5—3,2
Смородина красная	4—11	2,2—4,8
Смородина черная	6—13	1,7—3,8
Яблоки	От 5—20 до 7,7—12,1	0,1—0,8

В табл. 3 приведены объемные и весовые соотношения сиропов для сусла.

После добавления сахара и воды сусло помещают в емкости (стеклянные бутыли, бочонки), наполняя их на ¾ объема, после чего добавляют закваску из расчета 20 г/л сусла для столового вина и 30 г/л для десертного.

Таблица 3

Объемные и весовые соотношения сиропов для сусла

Крепость сиропа, %	Количество сахара на 1 л воды, г	Объем сиропа, л
10	110	1,07
15	175	1,10
20	250	1,15
25	330	1,20
30	430	1,26
40	670	1,40
50	1000	1,60

Закваску – винные дрожжи – готовят сбраживанием изюма или винограда. Для этого 150–200 г изюма или спелого винограда и 50–60 г сахара помещают в бутылку, доливают кипяченой водой на ¾ объема и ставят на 3–4 дня для брожения.

Можно приготовить закваску из ягод малины или земляники: 2 стакана размятых ягод и 100 г сахара залить стаканом воды и хорошо взболтать. Закваска будет готова через 3–4 дня.

Пивными и хлебными дрожжами пользоваться не следует, так как они ухудшают вкус вина и, кроме того, погибают по мере накопления спирта (при крепости 13 % об.).

Сбраживание

Бутыли или бочонки с суслом помещают в затемненное помещение с температурой 18–20 ˚С.

На каждую бутыль или бочонок необходимо прикрепить этикетку с указанием даты, количества внесенного сахара, оставив место для отметок последующих операций (добавление сахара, переливание, осветление). Различают бурное и тихое брожение: *бурное брожение* проходит в первые 1–2 недели и сопровождается вспениванием с быстрым выделением углекислого газа; *тихое брожение* протекает от трех недель до трех месяцев в зависимости от условий брожения и исходного сырья.

Для изоляции бродящего сусла от воздуха на емкость устанавливают водяной затвор или бродильный шпунт. Водяной затвор (рис. 2) состоит из трубки, один конец которой вставлен в пробку бутыли, а другой – в банку с водой.

Самым простым и эффективным способом изоляции сусла от атмосферы является обычный целлофановый пакет или резиновая перчатка, которые помещают на горлышко бутыли и завязывают резинкой. При этом избыток углекислоты стравливается под

резинку. В процессе брожения необходимо периодически встряхивать емкость, чтобы осевшие на дно дрожжи включались в процесс брожения.

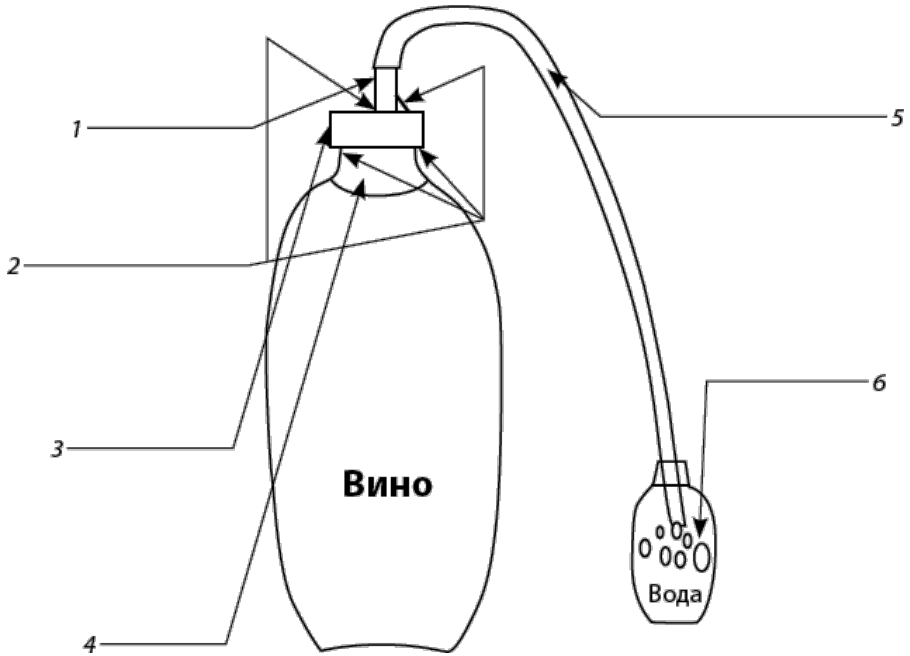

Рис. 2. Водяной затвор: *1* – трубка; *2* – герметик; *3* —крышка; *4* – воздух; *5* – резиновый медицинский шланг диаметром 1 см; *6* – винные газы

Для активизации процесса брожения емкость с суслом 2–3 раза открывают на 1 час для доступа воздуха, при этом сусло переливается в другую емкость или воздух искусственно нагнетается в емкость с суслом.

Оптимальная температура брожения – 18–20 ˚С, при температуре выше 23–25 ˚С емкость с суслом необходимо охладить.

После окончания тихого брожения вино пробуют на вкус. Отсутствие сладости, осадок дрожжей на дне бутыли, прозрачность вина над слоем дрожжей свидетельствуют об окончании процесса брожения.

Определение крепости вина, купажирование

Крепость вина – показатель процентного содержания этилового спирта. В зависимости от сорта благородного напитка градус может быть выше или ниже:

- *сухое вино* – 10–11,5 % об.;
- *полусладкое* – 12–15 % об.;
- *ликерное* – 12–16 % об.;
- *сладкое* – 14–18 % об.;
- *десертное* – 15–17 % об.;
- *игристое* – 9—13 % об.

Красное вино более крепкое, чем белое.

Недостатки вина по кислотности или сахаристости корректируют прежде всего ***купажированием*** – смешиванием, однако к нему прибегают, только если так можно улучшить качество напитка.

Смешивают кислые вина с некислыми – их подбирают так, чтобы они соответствовали вкусовым качествам вина приготовляемого типа. Можно добавлять другое вино в количестве не более 20 %. При смешивании вин может наблюдаться помутнение, поэтому это проверяют при пробном купаже. Для этого пробу выдерживают несколько дней.

Недостаток кислоты можно устранить добавлением в вино лимонной или молочной кислоты. Кислотность на вкус не всегда можно определить верно, так как на это влияет количество сахара и спирта, то есть в сладких крепких винах кислота чувствуется меньше. При купажировании это необходимо учитывать. При недостатке сахара его добавляют, растворив в небольшой порции теплого вина.

После купажа следует выдержать вино некоторое время до ро́злива в бутылки.

Содержание спирта характеризует тип и стабильность вина и выражается в объемных процентах. Объемные проценты показывают, сколько миллилитров чистого спирта содержится в 100 мл вина. Это же выражают и градусы крепости.

Крепость домашнего вина можно определить несколькими способами.

Во-первых, для этой цели существуют специальные приборы – спиртометры, в том числе и специальные, винные. Данный способ считается очень простым, но важно помнить, что измерения могут быть неточными. Это объясняется тем, что спиртометр измеряет уровень концентрации алкоголя в напитке без учета сухих твердых частиц, которые содержатся в вине. Поэтому прибор может ошибаться в пределах 1–2 % об.

Во-вторых, домашнему виноделу можно рекомендовать следующий простой способ определения спирта в вине. На чашку весов ставят сухую градуированную на 200 мл детскую молочную бутылочку и взвешивают. Наливают в нее 200 мл воды комнатной

температуры (20 °С) и снова взвешивают. Записывают точный вес. После этого взвешенную воду выливают, дают остаткам ее стечь, наливают 200 мл вина (температура его должна быть тоже 20 °С) и взвешивают.

Полученный вес вина делят на вес воды и получают удельный вес вина. Затем подготавливают вино, лишенное спирта. Для этого отмеряют в ту же бутылочку 200 мл вина и кипятят его около 30 минут, охлаждают, выливают в ту же бутылочку и доводят до метки водой. Лишенное спирта вино взвешивают.

Вес вина без спирта делят на вес воды – и получают удельный вес вина, лишенного спирта. Из удельного веса вина без спирта вычитают удельный вес вина со спиртом, разность вычитают из единицы (удельного веса воды) и получают число, указывающее удельный вес смеси воды со спиртом, взятой в том же количестве, что и исследуемое вино.

В табл. 4 можно найти полученное число и узнать, какому содержанию спирта оно соответствует.

Предположим, что стакан воды весит 250 г, вина – 249 г, а вина после удаления спирта – 254 г. Удельный вес вина равен 249: 250 = 0,996, а удельный вес вина без спирта – 254: 250 = 1,016. Теперь вычтем из второго удельного веса первый: 1,016 – 0,996 = 0,020. Эту разность вычтем из единицы 1–0,020 = 0,980.

По табл. 4 в графе «Удельный вес смеси спирта с водой при 15 °С» найдем число 0,980, которому соответствует 12,81 г спирта в 100 мл, то есть весовой процент, а объемный процент спирта в следующей графе соответствует 16,14 мл, или 16,14° крепости.

Низкое содержание спирта в вине наблюдается при наличии остаточного сахара при преждевременном прекращении брожения вина. В таком случае в него снова вносят разводку дрожжей и дают забродить.

Таблица 4

Определение содержания спирта в вине по удельному весу

Удельный вес смеси спирта с водой при 15 °С	Содержание спирта в 100 мл вина		Удельный вес смеси спирта с водой при 15 °С	Содержание спирта в 100 мл вина	
	% весовых, г	% объемных, °		% весовых, г	% объемных, °
0,999	0,53	0,67	0,985	9,06	11,41
0,998	1,06	1,34	0,984	9,84	12,32
0,997	1.60	2,02	0,983	10,72	13,25
0,996	2,16	2,72	0,982	11,27	14,20
0,995	2,42	3,42	0,981	12,03	15,16
0,994	3,29	4,14	0,980	12,81	16,14
0,993	3,87	4,88	0,979	13,60	17,14
0,992	4,47	5,63	0,978	14,39	18,14

Удельный вес смеси спирта с водой при 15 °С	Содержание спирта в 100 мл вина		Удельный вес смеси спирта с водой при 15 °С	Содержание спирта в 100 мл вина	
	% весовых, г	% объемных, °		% весовых, г	% объемных, °
0,991	5,08	6,40	0,977	15,19	19,14
0,990	5,70	7,18	0,976	15,19	20,15
0,989	6,34	7,99	0,975	16,79	21,16
0,988	6,99	8,81	0,974	17,58	22,16
0,987	7,66	9,66	0,973	18,37	23,14
0,986	8,35	10,52	0,972	19,14	24,12

Если же содержание спирта в вине невелико и весь сахар сброжен, значит, его в сусле было меньше, чем требовалось. В такое вино добавляют сахар из расчета 170 г на 10 л вина для наброда 1 % об. спирта и возобновляют брожение, добавив разводку дрожжей.

Пастеризация

Вина под воздействием высокой температуры приобретают устойчивость и улучшают вкус. В результате теплового воздействия гибнут болезнетворные бактерии, плесневые грибки, вирусы. Пастеризацией можно предупредить такие заболевания вина, как прогоркание, помутнение, побледнение, уксусное окисление, брожение и т. д. Помимо этого, после пастеризации вино созревает значительно быстрее, что положительно влияет на его вкусовые и ароматические качества.

Чтобы созревшее вино не скисло в дальнейшем, его надо закрепить, прервав процесс тихого брожения. Для этого нужно подготовить бутылки из-под шампанского или любые другие темные бутылки.

Разлив вино, бутылки нужно тщательно укупорить и, обернув

паклей или тканью, опустить в большую кастрюлю, наполнив ее горячей водой. В одну из бутылок нужно вставить термометр. После нагревания до 70 ˚С пастеризацию продолжают 20 минут, затем бутылки вынимают и укладывают набок в прохладном темном месте.

Болезни вина

Во время приготовления домашнего виноградного вина винодел может столкнуться со следующими заболеваниями.

Уксусное скисание: на поверхности жидкости образуется пленка, виноградный спирт преобразуется в уксус.

Причина: данное заболевание возникает при несоблюдении на каком-либо этапе приготовления домашнего вина требуемой чистоты процесса. Возможно, была нарушена рецептура при закладывании дрожжей или сахара, не соблюдался температурный режим брожения напитка, не соблюдены правила хранения продукта.

Лечение: при обнаружении заболевания на начальном этапе (прозрачная тонкая пленка) напиток можно «вылечить» стерилизацией жидкости при температуре 65–75 ˚С и добавлением спирта.

Ожирение: домашнее виноградное вино становится маслянистым, густым, тягучим.

Причина: ожирение вина происходит при «кислородном голодании» в анаэробных условиях содержания.

Лечение: заболевший напиток «лечат» проветриванием при перемещении (переливании) содержимого из одной емкости в чистую тару или же методом 15-минутного прогрева жидкости при температуре 50 ˚С.

Закисание напитка (мышиная болезнь): домашнее виноградное вино отдает мышиной мочой.

Причина: такие болезни вина проявляются при несоблюдении технологии и чистоты приготовления либо при неправильном хранении готового напитка.

Лечение: 15-минутная пастеризация продукта при температуре 80 ˚С. Иногда помогает добавление в вино небольшого количества лимонной кислоты. Однако испорченный напиток восстановлению не подлежит.

Винная плесень: наличие на поверхности жидкости пленки сероватого оттенка, которая в дальнейшем сморщивается, увеличивается по толщине и приобретает желтоватый или темно-серый цвет. Крепость вина снижается, напиток теряет аромат, приобретая неприятный запах.

Причина: несоблюдение чистоты в процессе приготовления напитка, нарушение требований брожения, нарушение правил хранения продукта.

Лечение: напиток необходимо пропустить через слой активированного угля.

Кислотопонижение: понижение кислоты в соке отмечается в момент бурного брожения и заканчивается на 4—5-е сутки, при этом кислотность бродящего сока снижается на 90 %.

Причина: развитие дрожжей-кислотоносителей, характерно для соков, полученных в основном из семечковых и косточковых плодов, содержащих преимущественно яблочную кислоту.

Лечение: кислотопонижающие дрожжи попадают в сок с перерабатываемым сырьем, поэтому для предохранения вина от заболевания необходимо тщательно обрабатывать его – вырезать загнивающие места на плодах и хорошо их промывать. Посуду перед использованием надо стерилизовать 5 %-ным раствором каустической соды или 0,25 %-ным раствором марганцовокислого калия в течение 2 минут, а затем тщательно прополоскать. На начальной стадии заболевания вино можно предохранить от порчи розливом бродящего сусла в бутылки и пастеризацией: 15 минут при температуре 85–90 ˚С или 30 минут при 70–80 ˚С.

Хранение и выдержка вина

Бутылки с вином укладывают так, чтобы пробка была покрыта вином. В бутылке оставляют минимальный объем воздуха – так меньше происходит окисление. Для того чтобы уменьшить высоту воздушной прослойки при установке пробки, в отдельных случаях используют медицинскую иглу. Погруженная в вино пробка не рассыхается и не дает воздуху проникнуть к вину.

Хранят вина в складах (погребах), приспособленных для этих целей. Погреб для хранения вина должен быть сухим, очищенным от всего того, что может заплесневеть, загнить, испортиться, так как это влияет на вкус и аромат вин, даже разлитых и укупоренных в бутылки. Температура хранения должна быть по возможности одинаковой в течение года – около 8 °С.

Хранить перелитое в графин вино нельзя. Выдержанное вино на воздухе быстро окисляется и ухудшает свои качества.

Мнения виноделов о продолжительности жизни вина и оптимальных сроках выдержки разнятся, что вполне естественно, так как для виноделия используется виноград разных сортов, по-разному происходит процесс приготовления вина. Наилучших качеств вино достигает к 12–16 годам, а после 20 лет начинает увядать и к 45 годам деградирует.

В то же время крепкие вина (мадера, токай) развиваются до 50–60 лет. Херес «живет» свыше 160 лет.

Некоторые особенности приготовления вина

Для приготовления вкусного и ароматного вина подойдет далеко не каждый сорт винограда. Используя столовые сорта, вряд ли можно добиться желаемого вкуса и послевкусия, а вот такие популярные винные сорта, как «изабелла», «мерло», «каберне совиньон», «шардоне», «совиньон блан», «рислинг», «пино блан» или «пино нуар», подойдут как нельзя лучше. Сладкие вина изготавливают из мускатных виноградных сортов.

Приготовление домашнего вина из винограда не представляет особой сложности и дает широкое поле для фантазии. Если в первый раз не удалось добиться желаемого вкуса, экспериментируйте – каждый винодел изменяет основную технологию по-своему, применяя собственные маленькие хитрости.

Рецепты сухих и крепленых вин из винограда

Виноградное вино

10 кг винограда, 2 кг сахара, 2 л воды

Ягоды винограда снять с грозди, размять. Мезгу поместить под пресс для отжима. Сок (сусло) собрать, измельченную мякоть с кожурой и семечками (мезгу) переложить в другую емкость, влить немного теплой кипяченой воды, дать настояться и снова поместить под пресс. Процедуру повторять до тех пор, пока будет выделяться сок. Полученный сок смешать, добавить 1 кг сахара и поставить в теплое место для брожения. На 6—7-й день брожения в напиток добавить 50 г сахара, на 10-й день – 400 г сахара, на 15-й день – весь оставшийся сахар. Через 23–27 дней молодое вино процедить через плотную ткань и дать отстояться, чтобы образовался осадок. После этого вино снять с осадка, процедить через плотную ткань, разлить в бутылки и поставить для тихого брожения в темное прохладное место. Через 5–6 месяцев вино осторожно снять с осадка, процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, пастеризовать и укупорить. Для получения насыщенного вкуса и аромата готовое вино необходимо выдержать не менее 3 лет.

Изабелла

Виноград сорта «изабелла»

Из винограда выжать сок. Мезгу положить в кастрюлю (лучше эмалированную) или пищевую емкость из пластика. Добавить воду в количестве 30–45 % от объема мезги, сахар – в пропорции 40 г на 1 л, оставить на 3–5 дней. Когда мезга начнет бродить, размешать. Когда «шапка» при брожении начнет образовываться очень быстро, отжать мезгу через 2 слоя марли. В полученную жидкость добавить кипяченную воду (примерно 45 % от веса мезги) и оставить. Потом разлить сусло в стеклянные бутыли, заполнив на три четверти, и закрыть горлышки ватными тампонами, чтобы пена не выходила наружу. Когда брожение станет более спокойным, надеть на горлышки всех бутылей медицинские перчатки, закрепив их и проколов иглой, чтобы выходил газ при брожении. Когда перчатка начнет спадать, добавить сахар (220 г на 1 л). После того как весь сахар перебродит, оставить бутыли дней на 30, а потом с помощью трубочки разлить вино в бутылки.

Крепленое виноградное вино

5 кг ягод, 600 г сахара для брожения, сахар в количестве 100 г/л сусла для закрепления или 1 л чистого медицинского спирта

Ягоды измельчить руками или деревянной толкушкой. Полученный из ягод сок и мезгу вылить в стеклянную емкость и накрыть сложенной в 2–3 слоя марлей. Оставить в темном теплом месте на 3 дня. Затем в сок добавить сахар для брожения и поставить на водяной затвор. Для приготовления белого или розового вина мезгу отцедить, отжать и выбросить, для красного – оставить. Через 14 дней молодое вино закрепить. Для этого можно воспользоваться двумя основными способами.

В первом случае крепость напитка увеличивают за счет добавления сахара. Каждые 20 г/л сахара способны повысить крепость на 1°. После добавления сахара сок тщательно перемешать и поставить на водяной затвор. Напиток выдержать еще 14 дней. По истечении срока жидкость процедить через плотную ткань, закрыть водяным затвором и поставить в прохладное темное место на 2 месяца. Затем его можно пробовать и разлить в бутылки.

При втором способе крепления используется крепкий алкоголь, в данном случае медицинский спирт. После процеживания от мезги в бродящее сусло добавить спирт в количестве 20 % от общего объема жидкости, то есть в 1 л молодого вина влить 200 мл спирта. После смешивания с

крепким алкоголем брожение сусла прекращается. Затем напиток процедить через ватно-марлевый фильтр и оставить в темном прохладном месте до осветления. Обычно процесс занимает не менее 14 дней. Готовый напиток разлить в бутылки и хранить в прохладном месте в горизонтальном положении.

Вино за 1 месяц

Виноград (на 10-литровую бутыль), 3 стакана сахара, 3 стакана воды

Засыпать виноград в бутыль, но не разминать (дробленые ягоды быстрее начнут бродить), залить водой с разведенным в ней сахаром и закрыть крышкой. Поставить под водяной затвор. Можно воспользоваться перчаткой, плотно зафиксированной на горлышке бутылки. На одном пальце сделать отверстие для выхода газа. Когда сусло начнет бродить, в воде появятся пузырьки газа – это станет индикатором процесса. Когда углекислый газ перестанет выходить (через 7—10 дней), добавить еще столько же сахара и закрыть еще на 7—10 дней. Повторить операцию в третий раз. К этому времени мякоть поднимется наверх и полученный напиток можно процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань. Для каждого сорта винограда сложно подобрать рецепт с точными рекомендациями по количеству сахара, поэтому добавить его по своему вкусу и разлить вино в бутылки для хранения. Чем дольше срок хранения, тем лучше результат.

Кагор

5 кг винограда сортов «саперави», «каберне», «молдова», «буланый», «мерло», сахар (600 + 150 г на 1 л сока), 100 г изюма, 500 мл водки (по желанию)

Главное отличие от технологии приготовления обычного домашнего вина – термическая обработка мезги.

Перебрать виноград, удалить гребни, листья, неспелые, подгнившие и заплесневевшие плоды. Раздавить ягоды руками или деревянной толкушкой, стараясь не повредить косточки, которые дают горечь. Мякоть вместе с соком поместить в чистую эмалированную кастрюлю или ведро. Нагреть сусло на медленном огне до 60–65 °C, прогреть 3 часа, поддерживая указанную температуру. Снять кастрюлю с плиты, охладить содержимое до 25–28 °C. Добавить в сусло немытый изюм для закваски, накрыть несколькими слоями марли и перенести в

темное помещение с температурой 18–26 °С. Раз в сутки перемешивать, сбивая верхний слой из кожицы и мякоти винограда.

Спустя 3–4 дня при появлении признаков брожения (шипение, кисловатый запах) процедить сусло через марлю. Мезгу отжать руками. Растворить в забродившем соке 600 г сахара, перелить в емкость для брожения (заполнить на 70 % объема). Установить гидрозатвор (медицинскую перчатку с дырочкой в пальце). Через 3 дня добавить 50 г сахара на 1 л сока. Для этого снять гидрозатвор, слить 1 л сока, растворить в нем сахар, вылить обратно в бутыль, хорошо перемешать и снова установить водяной затвор. На 7-й и 10-й день брожения процедуру с внесением сахара повторить по описанной технологии и в указанных пропорциях. Если брожение не прекращается через 50 дней с момента установки гидрозатвора, нужно перелить вино без осадка через трубочку в другую емкость, иначе может появиться горечь.

Когда брожение закончится, вино осторожно перелить через трубочку в другую емкость, стараясь не задеть осадок на дне. Попробовать напиток, оценить крепость и сладость. При необходимости добавить по вкусу спирт (не более 20 % от объема вина) и (или) сахар. Наполнить домашним кагором емкости для хранения, плотно закрыть пробкой и оставить в подвале (холодильнике) для осветления на 30–90 дней. Раз в 2–3 недели фильтровать вино от осадка переливанием в другой сосуд. Вино готово, если прекратилось образование осадка. Кагор разлить в бутылки для хранения и герметично закрыть.

Игристые вина

Шампанское – виноградное вино, насыщенное углекислым газом при естественном брожении. Родина его – Шампань, самый северный винодельческий район Франции.

Классифицируют шампанское по содержанию сахара: *брют* – до 0,3 %; *сухое* – до 1,3 %; *полусухое* – до 5 %; *полусладкое* – до 8 %; *сладкое* – до 10 % сахара. Крепость шампанского – 10–12,5°.

Приготовить настоящее шампанское в домашних условиях невозможно, но сделать хорошее шипучее вино из крыжовника, белой и красной смородины, яблок, изюма вполне реально.

Рецепты игристых вин

«Шампанское» из марочного вина

750 мл марочного вина, 2 г соды, 1,5 г лимонной кислоты, 25 г сахара

Смешать соду, лимонную кислоту и сахарный песок, всыпать в бутылку с марочным вином высокого качества, укупорить и хорошо взболтать. Через 10 минут вино уже можно употреблять.

«Брызги шампанского»

Вода, сахар, дрожжи, лимонная эссенция

Смешать воду и сахар в соотношении 7:1, подогреть, не доводя до кипения, перелить в бутыль и остудить до температуры чуть выше комнатной. Добавить 1/80 часть разведенных дрожжей. После начала брожения подождать 1 час и разлить воду в бутылки, положив в каждую по куску сахара и добавив несколько капель лимонной эссенции. Бутылки укупорить, поставить в холодное место недели на три. Когда напиток начнет пениться, «шампанское» готово. Хранить в горизонтальном положении.

Апельсиновое шампанское

750 мл белого сухого вина, 2 апельсина, 3 ст. л. сахара

Налить в бутыль белое сухое вино, положить апельсины, предварительно мелко нарезанные вместе с кожицей и пересыпанные сахаром. Бутыль укупорить и поставить в холодное место. Через 12 суток напиток профильтровать, разлить в

бутылки, укупорить. По желанию можно добавить сахар.

Березовое шампанское

12 л березового сока, 4 кг сахара, 4 лимона, 4 ст. л. дрожжей, 500 мл водки

Смешать березовый сок и сахар и варить в эмалированной кастрюле до тех пор, пока не выкипит треть жидкости. Во время кипения снимать пену. Профильтровать сироп, налить в бочонок и остудить до температуры парного молока. Добавить дрожжи и водку. Лимоны нарезать кружочками, положить в бочонок. Оставить его в теплом помещении на 10–12 часов, затем перенести в холодное место, желательно в погреб, и оставить на 7 недель. Профильтровать напиток, разлить в бутылки из-под шампанского, укупорить и хранить в холодном месте.

Крыжовенное шампанское

10 л сока крыжовника, 10 л очищенной воды, 5 кг сахара

Приготовить сусло из сока крыжовника, воды и сахара и поставить для брожения. Когда закончится бурное брожение и напиток начнет осветляться, разлить в бутылки, укупорить, бутылки поместить на хранение в прохладное место в горизонтальном положении.

Лимонное шампанское

7 лимонов, 400 г изюма, 400 г меда, 20 л воды, дрожжи, изюм, жидкое тесто из пшеничной муки

Лимоны тонко нарезать, с каждой дольки снять цедру, очистить от белой кожицы и семян. Добавить к лимонам изюм и натуральный мед. Все тщательно перемешать. Залить смесь водой, положить цедру и все вскипятить. Отдельно приготовить стаканчик дрожжей, которые развести жидким тестом из пшеничной муки. Когда тесто поднимется, перелить все в деревянную кадку, помешивая. Оставить бродить, пока изюм, цедра и лимонная мякоть не поднимутся на поверхность. Изъять их, а жидкость разлить в бутылки, положив в каждую по паре изюминок и кусочку цедры. Укупорить напиток и поставить на холод. Через три недели можно снять пробу. Когда напиток начнет пениться, «шампанское» готово.

Ореховое шампанское

200 г перепонок грецких орехов, 20 л воды, 2 кг сахара, 100 г дрожжей

Перепонки грецких орехов залить водой, вскипятить, остудить, добавить сахар, довести до кипения и остудить до 30 °С. Добавить дрожжи, оставить на 1 час. В подготовленные бутылки положить по 15 г сахара, затем разлить, укупорить и поставить в прохладное место. Через 3–4 месяца, когда вино начнет пениться, оно готово к употреблению.

Шампанское из красной смородины

В бутыль до половины засыпать ягоды красной смородины и доверху долить кипятком, охладить. Поставить в темное прохладное место на 7—10 дней, ежедневно встряхивать. В бутылки из-под шампанского насыпать по 1 стакану сахара, влить по 50 г спирта (70°), положить по 3–4 изюминки и залить забродившим соком. Хорошо укупорить и поставить в темное прохладное место. Через 1–1,5 месяца, когда вино начнет пениться, оно готово к употреблению.

Яблочное шампанское

2,5–3 л сока кислых и сладких яблок (1:1), 2 кг сахара, 15–20 л воды, 750 г водки

Сок влить в бочонок емкостью 15–20 л воды. В отдельной посуде развести сахар в 6–7 л воды, вскипятить и варить на медленном огне 1 час. Сироп перелить в фаянсовую или деревянную емкость и остудить до температуры парного молока, затем смешать в бочонке с яблочным соком. Укупорить бочонок не очень плотно бумажной пробкой и поставить в холодное место на 8 дней. Затем влить водку, укупорить бочонок и поставить в погреб на 3 месяца.

Яблочный сидр

Отсортированные яблоки вымыть, нарезать кусочками и пропустить через мясорубку. Переложить в большую бутыль с широким горлом, заполнив ее на две трети, добавить сахар (100–150 г на 1 кг жома), обвязать горлышко марлей и поставить в теплое место. Через 2–4 дня жом всплывет на поверхность. Сок отцедить, жом отжать. К соку снова добавить сахар (100–150 г на 1 л сока), емкость закрыть водяным затвором и поставить на 15–20 дней. Когда брожение закончится, сок слить с помощью

сифона и расфасовать в бутылки или банки, которые немедленно укупорить и охладить.

Домашний сидр из кислых яблок

4,5 л сока кислых яблок с водой, 5 стаканов сахара, 25 г дрожжей

Яблоки нарезать, положить в кастрюлю, залить водой так, чтобы покрыла яблоки. Настаивать 2 недели, изредка перемешивая. Затем осторожно процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань и нагреть жидкость. Добавить сахар и дрожжи. Закрыть и поставить в теплое место для брожения. После начала брожения перелить в бочку, по окончании брожения бочку запечатать. Через 6 месяцев разлить в бутылки.

Сидр из яблок кислых и сладких сортов

Яблокам дать отлежаться, пока они не станут мягкими. Перебрать, порченые выбросить. Изрубить кислые и сладкие отдельно. Выжать сок, дать отстояться в холодном месте 3 дня, чтобы гуща осела, осторожно слить и смешать сладкий сок с кислым по своему вкусу. Разлить в бутылки, положив в каждую по две изюминки, плотно укупорить, поставить в темное прохладное место. Такой сидр можно хранить до года.

Плодово-ягодные вина

Для приготовления плодово-ягодных вин используют практически все культурные и дикорастущие плоды и ягоды. В большинстве случаев вина готовят из одного вида сырья. Такие вина называют сортовыми.

Для улучшения качества вина допускается добавление соков или мезги других культур, но плодовых не более 20 %, а винограда – не более 30 % общего количества сырья. Если используют смесь соков или мезги в большем количестве, то вина называют купажными. Смешивание соков в определенном соотношении позволяет устранить недостатки одного сока за счет другого.

Сухие вина получают полным сбраживанием сока до накопления 10–12 % об. спирта. Для получения такого количества спирта за счет брожения необходимо содержание сахара в соке в пределах 17–20 % (1 кг сахара дает 0,6 л спирта), но не все виды сырья содержат такое количество сахара. Поэтому часто требуются подсахаривание и разбавление сока.

Содержание спирта, сахара и кислот в винах разное.

Качество вина во многом зависит от качества свежих плодов и ягод. Они должны быть вызревшими, без гнили. В гнилых плодах накапливается патулин, обладающий канцерогенными свойствами. Недозрелые плоды и ягоды дают мало сока, содержат мало сахаров и красящих веществ и имеют повышенную кислотность, что также ухудшает качество вина.

Плоды и ягоды моют, кроме малины и ежевики, удаляют непригодные для переработки, затем измельчают и прессуют для отжима сока. Для увеличения выхода сока мезгу подбраживают и нагревают до 70–85 °С, а затем прессуют.

Для подбраживания мезги используют чистые культуры винных дрожжей. Мезгу подбраживают до отделения сока в течение 1–2 суток, сливают сок, затем из мезги выжимают сок. Если сырье слишком кислое, к выжимкам добавляют воду и отжимают сок (сок второго отжима). Порции сока сливают и ставят на брожение.

Воду для мытья плодов и ягод, разбавления сока, снижения кислотности или приготовления сахарного сиропа используют только очищенную. Если в воде есть соли железа, с дубильными веществами сока они придают вину синие или сине-зеленые оттенки.

Если используют сок, полученный без подбраживания мезги, к нему добавляют разводку чистой культуры винных дрожжей –

2–4 % от количества сока.

Брожение сока проходит при температуре 18–22 °С в закрытых емкостях с установкой бродильного шпунта. Если температура снизится до 15 °С, брожение замедляется, а при температуре выше 25 °С возможно маслянокислое брожение, ухудшающее качество вина. Сбраживание сока без бродильного шпунта, при доступе воздуха, приводит к началу уксусного скисания.

Уксуснокислые бактерии окисляют спирт в уксусную кислоту, которая замедляет спиртовое брожение и ухудшает качество вина.

Сухие белые вина готовят из яблок, крыжовника неокрашенных сортов и белой смородины; *розовые* – из красной смородины, клюквы и купажа сока яблок и черной смородины, вишни или черники; *красные* – из черной смородины.

В полученный сок добавляют сахар для дрожжей с таким расчетом, чтобы получить спирта 10–12 % об. за счет брожения, остаточное количество сахара – не более 0,3 %. Брожение длится 30–45 дней, затем 3–7 дней идет осветление, один день – снятие с осадка.

После этого проводят обработку виноматериала для осветления и придания розливостойкости в течение 5—18 дней, отдых – 10 дней, фильтрация и розлив – один день. Общий цикл приготовления сухих вин – 50–73 дня. Розлив проводят горячим способом или с пастеризацией. Сухие вина слабоградусные и без пастеризации или добавления стабилизаторов могут помутнеть.

Полусухие и полусладкие вина готовят из сухих виноматериалов. После брожения, осветления и снятия с осадка проводят подсахаривание вина. В дальнейшем повторяют цикл приготовления сухих вин. Продолжительность – 51–83 дня.

Сладкие вина готовят аналогично предыдущим с той разницей, что сок перед брожением подсахаривают с таким расчетом, чтобы получить в результате брожения в готовом вине спирта 13–14 % об. с учетом последующего подсахаривания виноматериала до 140–150 г/дм3.

Десертные вина получают сбраживанием свежего сока до содержания спирта 5 % об. с предварительным добавлением сахара в сок для брожения.

При производстве десертных вин из сброженно-спиртованных виноматериалов после купажирования добавляют спирт и сахар, обрабатывают для осветления и розливостойкости, затем хранят или разливают в бутылки.

Эту группу десертных вин обычно называют креплеными, так как в них содержание спирта естественного наброда 5 % об., а остальное количество – за счет добавления спирта-ректификата.

Общая продолжительность технологического цикла – 29–46 дней.

Более качественные – десертные вина, полученные основным сбраживанием сока в течение 30–35 дней до содержания спирта 11–12 % об. и с последующим дображиванием сахара в течение 50–70 дней до накопления спирта естественного наброда не менее 14 % об. Общая продолжительность технологического цикла – 365 дней, в том числе выдержка перед розливом – 210 дней.

Аналогично готовят медовые вина, отличием их является то, что сахаристость до кондиций вина доводят натуральным цветочным медом.

Газированные вина получают путем насыщения перед розливом плодовых вин углекислым азом.

Игристые вина получают добавлением в сухие виноматериалы сахара, пастеризацией и повторным брожением под давлением в специальных аппаратах до образования в вине углекислого газа при брожении.

Основой большинства плодово-ягодных вин является яблочный сок, так как яблоки наиболее распространенные плоды и составляют значительную долю в общем объеме сбора плодов.

Яблоки используются для приготовления вина двух видов: крепкого вина из яблочного сока с примесью других соков, чаще всего грушевого и рябинового, в количестве, не превышающем 20 %, и сидра, представляющего собой перебродивший яблочный сок с добавлением сахара или без него, искусственно насыщенный углекислотой.

Необходимо также отметить, что из яблок можно приготовить любой сорт вина, и в то же время, несмотря на то что сортов яблок очень много, ни один сорт, как бы хорош он ни был, в отдельности не удовлетворяет нужным условиям. Только удачно и умело выбранная смесь яблок различных сортов может дать гармоничное, крепкое, ароматное и вкусное вино.

Кроме того, яблочные соки и вина используют как купажный материал при приготовлении вина из слив, кизила, облепихи, абрикосов, алычи, барбариса (к этим сокам добавляют до 20 % яблочного сока), а также для приготовления купажных вин – сухих, крепких и десертных.

Яблоки, используемые для приготовления вина, должны полностью созреть на дереве или достигнуть зрелости в лежке и иметь характерную окраску и аромат.

В отношении пригодности различных яблок для изготовления вина их можно разделить на группы по степени зрелости, времени созревания, вкусу и культурности сорта.

По степени зрелости яблоки могут быть недозрелые, вполне

зрелые и перезрелые.

Недозрелые яблоки (падалица) содержат до 1,5 % органических кислот, всего 5–6 % сахара, не обладают ароматом и пригодны для приготовления столовых и крепких вин; сладкие вина из таких яблок безвкусны и неароматны.

В перезрелых яблоках теряется часть содержащегося в них сахара, дубильных веществ и органических кислот, а без добавления этих веществ вино получается некрепкое, но благодаря аромату такие яблоки пригодны для изготовления крепких и сладких вин.

Полностью зрелые яблоки, снятые созревшими (летние сорта) или дозревшие в лежке (осенние и зимние сорта), пригодны с соответствующим добавлением сахара и кислоты (или других сортов яблок, или других фруктов) для изготовления любого вина.

Из культурных сортов яблок в виноделии в основном используются осенние и зимние сорта.

Летние сорта яблок для приготовления вина малопригодны, так как содержат мало сахара, органических кислот, дубильных и ароматических веществ, поэтому приготовленное из них вино некрепкое, мутное, безвкусное и подлежит быстрому употреблению.

Осенние сорта, когда они успевают вызреть на дереве, подлежат немедленной переработке после сбора.

Для ускорения сбора зрелые яблоки, перерабатываемые сразу, можно стряхивать с дерева. Однако довольно часто осенние яблоки (а зимние всегда) собирают не вполне зрелыми. В таких случаях они подвергаются лежке. Во избежание повреждений кожицы и мякоти при падении на землю сбор производят вручную, после чего яблоки должны вылежаться в защищенных от мороза помещениях в пирамидальных кучах высотой 1 м, которые накрывают холстом или соломой.

Во время лежки происходит созревание плодов, крахмал переходит в сахар, из яблок выделяются вода и газы, в том числе этилен, роль которого заключается в том, что он направляет работу энзимов на ускорение процессов созревания.

При этом может происходить потеря 10 % массы урожая.

Время хранения яблок в кучах различно и зависит от количества выделяемого яблоками этилена. Этот процесс происходит быстрее при теплой погоде, чем при холодной. Признаком конца выдержки в кучах служит характерный сильный аромат, выделяемый яблоками.

Очень важно не передержать яблоки в кучах во избежание потери сока и излишнего понижения содержания кислот,

расходуемых на дыхание плодов. Продолжительное хранение яблок в погребах способствует изменению пектиновых веществ, содержащихся в клеточных оболочках: они превращаются в растворимые соединения. Вследствие этого процесса клетки плодов отделяются друг от друга, плод становится рыхлым (размягчается). Сок извлекается из таких плодов плохо, так как мезга из них получается слизистая, она медленно прессуется и дает малый выход сока.

Для вина из зрелых яблок, не подвергавшихся длительному дозреванию после съема с дерева, свойствен более нейтральный, свежий вкус и аромат, напоминающий виноградное вино. Слишком запоздалое извлечение сока нередко приводит к появлению в вине нежелательного сильного специфического аромата, переходящего в особый привкус, напоминающий вкус яблочных семян. Поскольку в кожице сосредоточены ароматические вещества, яблоки перед переработкой не очищают.

Готовить вино исключительно из сортов с зеленой кожицей не рекомендуется, так как они дают почти бесцветное вино, в то время как в яблочном вине ценится светло-зеленая окраска.

Имеет значение и разделение сортов по их культурности:

● дикие (лесные или непривитые) обладают значительной кислотностью, терпким, горьковатым и грубым вкусом, малой сахаристостью. Вино из таких яблок получается грубое и неароматное, а потому их используют лишь для изготовления столовых и крепких вин;

● простые хозяйственные и столовые сорта используются для приготовления крепких вин. Для сладких вин малопригодны, поскольку малоароматны и грубоваты на вкус;

● хорошие и высшие сорта (ренет, снежный кальвиль и т. п.) по ароматности дают вина высокого качества при добавлении недостающей кислоты и сахара.

Яблоки используются для приготовления всех сортов вина. Так, для сидра и для легких столовых вин подходят кисло-сладкие яблоки осенних хозяйственных сортов или смесь сладких с терпкими или кислыми.

Крепкие столовые вина изготавливают из кислых и кисло-сладких осенних и хороших зимних хозяйственных сортов (например, из антоновки), а для приготовления более крепких вин используют и лесные яблоки, и падалицу.

Для сладких десертных и ликерных вин наиболее пригодны ароматные осенние и зимние сорта яблок кисло-сладкого вкуса.

Райские и китайские яблоки используются для приготовления всех сортов вина с соответствующим добавлением сахара.

Для получения хорошего вина необходимо смешивать сорта

яблок, дающих мутное вино, с сортами яблок, дающих вино прозрачное; сладкие и безвкусные (ранние летние) – с винно-кислыми и терпкими.

В тех случаях, когда приходится готовить яблочное вино из сладких малокислых яблок, для придания вину аромата, освежающего вкуса, прозрачности и прочности добавляют другие плоды и ягоды, отличающиеся богатым содержанием дубильных веществ и органических кислот. С этой целью чаще всего используют сок рябины, терна, клюквы, черной или красной смородины.

Вино из груш делают реже, так как они менее пригодны для этой цели. Это объясняется тем, что груши содержат незначительное количество дубильных веществ и органических кислот, поэтому вино получается безвкусное, некрепкое, очень долго не осветляющееся и мутное.

Очень часто груши на вкус слаще яблок, но сахара на самом деле содержат меньше (до 15 %). Груши, так же как и яблоки, разделяют на сорта.

При изготовлении вина необходимо сладкие столовые сорта груш использовать в смеси с кислыми яблоками или добавлять кислоту. Важно перерабатывать груши на вино, когда они еще не полностью созрели (слегка жестковаты) и семена их только начали чернеть. Они подлежат немедленной переработке, ибо если оставить их дозревать в лежке, то они дадут очень слизистое вино.

Из желтых груш получается вино янтарно-темного цвета, поэтому желтые груши предпочитают при переработке зеленым.

Из диких лесных груш и груш грубых сортов – мелких, терпких и жестких – получаются вина более крепкие и прозрачные, но малоароматные; до переработки эти груши должны вылежаться в кучах, пока они не станут мягкими. Недостаток лесных груш – большое количество каменистых клеток в мякоти, мезгу нельзя оставлять настаиваться, так как в ней быстро развиваются вредные микроорганизмы.

Для приготовления хороших вин используются груши с тонким ароматом и пряным винно-кислым вкусом. Тем не менее грушевые вина по качеству хуже яблочных.

Абрикосы используются для приготовления вкусного, малоароматного, но, благодаря их значительной кислотности, прочного вина. Сахаристость абрикосов невелика (до 10 %). Вино из абрикосов очень часто приобретает вкус и не очень приятный запах горького миндаля, такое вино приходится пить холодным. Этот запах очень сильный, если в мезгу попали раздробленные косточки абрикосов.

Кислое и крепкое вино получается из диких абрикосов, которые называются жерделями (они мелкие и довольно ароматные). Однако более пряное вино дают культурные сорта.

Из желтых и белых слив изготавливают белое вино, а из синих – красное (темно-розовое). Желтые сорта слив больше подходят для сладких ароматных вин, а мирабели – для столовых и крепких вин. Вино из желтых слив имеет золотисто-желтый цвет и привкус жженого сахара.

Простые сорта синих слив более пригодны для виноделия. Вина из них получаются крепче, чем из венгерки, ренклода и других сортов, более ценных для потребления в свежем и сушеном виде.

Вина из слив обладают хорошими качествами, однако трудность извлечения сока, малый его выход, трудная осветляемость вина и медленное созревание (не менее 1 года) являются причиной того, что вино из слив готовят сравнительно редко и только из сочных сортов с высоким содержанием сахара. К сливовому соку рекомендуется добавлять 20 % яблочного.

Сливы для приготовления вина должны быть собраны вполне зрелыми, даже перезрелыми, когда кожица плода возле плодоножки начинает сморщиваться.

Желтая черешня обладает сравнительно большой сахаристостью (до 10,6 %), а для ее сортов характерен тонкий аромат. В связи с этим желтая черешня используется для приготовления ароматных десертных и ликерных вин. Из темной черешни делают очень ароматное, но недостаточно кислое и поэтому некрепкое вино.

Плоды этих сортов содержат мало кислот (в среднем 0,4 %) и относительно большое количество сахара, поэтому их смешивают с более кислыми ягодами или же приготавливают сусло с добавлением в него кислоты.

В виноделии очень ценится дикая лесная черешня с плодами величиной с крупную горошину, очень горького вкуса. В ней содержится органических кислот до 0,8–1,0 %, а также значительное количество дубильных веществ, но сахара в ней всего 8–9 %. Сок из нее получается густого темно-красного цвета. Постепенно горечь уменьшается, и через 8–9 месяцев в вине, приготовленном из такой черешни, при дегустации ощущается очень легкая горечь, придающая ему особый пикантный вкус. После однолетней, а еще лучше двухлетней выдержки горечь в вине исчезает, оно приобретает особый замечательный букет.

Крыжовник занимает одно из первых мест среди ягод, идущих на приготовление вин, так как вино из него по вкусу и аромату похоже на виноградное и может служить основой для

получения прекрасных шипучих вин, более тонких по вкусу, чем яблочный сидр.

По окраске кожицы сорта крыжовника разделяют на красные, желтые, белые, зеленые и черные.

Из красных сортов получают вино с красноватой окраской, делающей его внешний вид не особенно привлекательным. После длительного хранения вино становится золотисто-желтым. Для получения вин красивой зеленоватой окраски лучше использовать зеленые, белые и особенно желтые сорта с тонкой кожицей.

В наше время в виноделии часто отдают предпочтение американским сортам крыжовника. Особо ценен в этом отношении крыжовник с мелкими красными сладкими ягодами, среднеурожайный и не подверженный грибковым заболеваниям. Отечественные сорта более кислые.

Крыжовник может использоваться для приготовления высококачественных вин всех сортов, в особенности после хорошей выдержки. Сравнительно редко крыжовник смешивают с другими ягодами и плодами, но вполне можно смешивать крыжовенный сок с соком менее кислых ягод.

Для виноделия необходимо заготавливать крыжовник совершенно зрелый, так как незрелые плоды придают неприятный травянистый привкус, но он неощутим в крепких сладких винах. Недостаточно созревший крыжовник можно использовать только для приготовления сладких вин. У перезрелых ягод исчезает аромат, в них начинается брожение, и они приобретают неприятный привкус, передающийся вину.

Белая смородина служит прекрасным материалом для изготовления столовых и сладких вин. Для приготовления вина ягоды белой смородины заготавливают, когда они становятся вполне зрелыми, так как из недозрелых ягод трудно отжать сок и вино получается с неприятным привкусом. Перезрелые ягоды на кустах сильно осыпаются.

Все сорта красной смородины пригодны для приготовления вина. Лучшими считаются сорта, дающие высокий урожай, крупные ягоды и почти одновременное созревание. Сухое вино из этих ягод получается красного цвета, хорошего своеобразного вкуса, хотя недостаточно ароматное, поэтому сок красной смородины необходимо смешивать с соками других плодов, обладающих хорошим ароматом и малой кислотностью. Из красносмородинового сока лучше изготавливать вина столовые, крепкие и сладкие.

Ягоды красной смородины, используемые для приготовления вина, должны быть полностью созревшими, с ровной,

свойственной сорту окраской всех ягод, за исключением двух-трех, находящихся на конце кисти.

Созревшие плоды становятся прозрачными и мягкими и легко раздавливаются. Самые верхние ягоды кисти должны начать сморщиваться вокруг плодоножки. Они приобретают приятный вкус и утрачивают резкую кислотность, именно из таких ягод получают наибольшее количество сока. Заготавливать смородину необходимо в сухую погоду и после того, как высохнет роса. Сок из ягод, собранных в дождливую погоду, получается водянистым, склонным к плесневению.

Вино из черной смородины без примеси сока других ягод из-за свойственного этим ягодам специфического аромата нравится не всем. Обычно черную смородину смешивают с бóльшим или меньшим количеством красной.

Из черносмородинового сока готовят хорошие сладкие вина – десертные и ликерные, похуже – крепкие, а столовые нравятся лишь любителям (из-за приторности). Вино из черной смородины дображивает довольно быстро и затем в течение недолгого времени осветляется, приобретая густой фиолетово-красный цвет. Сок и вино из черной смородины часто используют как замечательный купажный материал (для усиления аромата и окраски других вин).

Ирга – кустарник с округлыми или овальными ягодами, похожими на черную смородину, мягкими, не очень сочными, сладкими, приятными на вкус, содержащими 0,72 % органических кислот, 0,1 % дубильных веществ и 6,0 % сахара.

Из этих ягод получается вино темно-красного цвета с розовато-фиолетовым оттенком, с очень тонким букетом, слегка терпкое, но весьма приятного вкуса.

Ягоды следует собирать полностью зрелыми. Поскольку они малосочные и из них трудно извлечь сок, их нужно подвергнуть после раздавливания брожению.

Из-за низкой кислотности ягод вино только из сока ирги готовить не рекомендуется. Если к соку ирги добавить сок красной или белой смородины, то получается вино красивого цвета, с фиолетовым оттенком, приятного терпковатого вкуса.

Ягоды ирги рекомендуется слегка подвялить. Это увеличивает их сахаристость и улучшает аромат.

Из сока облепихи получается хорошее вино всех типов, оно оранжево-желтого цвета, мягкое, экстрактивное, имеет оригинальный приятный аромат, нежное на вкус. Технология приготовления ничем не отличается от технологии приготовления вина из других ягод.

Для приготовления вина из шиповника используют или

свежие спелые, но твердые ягоды, или сушеные цельные ягоды, или сушеные измельченные ягоды. Вино из шиповника содержит небольшой процент алкоголя, но в нем много активных дрожжей и витаминов. Называть его вином не совсем правильно, скорее, это газированный напиток, так как его употребляют, не дожидаясь полного разложения сахара.

Шиповник хорошо известен как чрезвычайно полезный кустарник. Ягоды шиповника по своему витаминному составу уступают лишь актинидии и черной смородине. В нем содержится до 1100 мг витамина С, 2,6 мг каротина, 21 % сахаров, 2 % органических кислот, 4,5 % дубильных веществ, минеральные соли. Шиповник созревает в августе – сентябре, собирают его до наступления заморозков, так как морозы разрушают витамин С, но для приготовления вина, наоборот, предпочтительны ягоды, побывавшие на морозе.

Физалис – многолетнее травянистое растение высотой 30—120 см, внешне напоминающее обычные томаты, хотя и очень мелкие, а по вкусу – это кисло-сладкие ягоды с ароматом земляники. В нем содержится до 4 % сахара, до 0,8 % органических кислот (в основном лимонной), пектиновые и дубильные вещества, витамин С (до 30 %). Созревает физалис ранней осенью. Для приготовления вина пригодны все сорта физалиса.

Из шелковицы белой и черной (в ней содержатся 0,5–2,6 % органических кислот, около 1,5 % витамина С и 12 % сахара) получаются весьма хорошие крепкие и столовые вина, у них очень своеобразный букет и привкус касторового масла.

Привкус шелковицы особенно ощутим в десертных и ликерных винах.

Смесь сока ирги с соком черной или белой шелковицы дает вино весьма высокого качества, с очень тонким букетом.

В домашних условиях можно приготовить вино из овощей. Для приготовления вина следует учитывать ряд особенностей, связанных со спецификой овощей как винного материала.

Обычно кожуру с овощей, используемых для вина, не снимают, но их тщательно моют щеткой и удаляют поврежденные места.

Овощи для виноделия берут зрелые и качественные. Из овощей не делают сладкого вина, так как оно получается безвкусным. Из свеклы делают довольно крепкое вино, похожее на портвейн; из моркови – сухое; из сельдерея – белое; из кабачков – сухое белое вино без запаха. Достаточно крепкое белое вино получается из гороха, картофеля и репы, из брюквы – золотисто-белое, из томатов – розовое.

Хотя ревень и относится к листовым овощам, из черешков его листьев можно получить легкое столовое вино со своеобразным ароматом и освежающим вкусом.

Для приготовления вина черешки ревеня собирают в мае, когда они еще мягкие, огрубевшие для виноделия непригодны. В черешках ревеня содержится 0,2–0,45 % щавелевой кислоты, которая при кипячении распадается, поэтому нарезанные нержавеющим ножом на мелкие кусочки черешки ревеня проваривают в эмалированной кастрюле в небольшом количестве воды, пока они не станут мягкими. Затем черешки вместе с водой прессуют для получения сока. Если черешки ревеня не проварить, у вина будет неприятный травянистый вкус. Сок ревеня рекомендуется смешивать с яблочным соком, заготовленным пастеризацией с осени.

Зная общие принципы и технологию приготовления вин, можно создать неповторимые вкусные и ароматные напитки.

Однако хорошие вина получаются далеко не из всех плодов. Аромат вину придают эфирные масла и другие ароматические вещества, содержащиеся главным образом в кожице плодов. Одни фрукты дают лишь хорошее столовое вино, потому что они малоароматны, безвкусны, водянисты, а другие из-за сильного запаха лучше использовать для изготовления сладких вин. Крепкие, десертные и ликерные вина реже подвергаются заболеваниям и легче выносят грубое или неумелое обращение, такие вина более стойкие. Чтобы получить вино желаемой крепости, при приготовлении крепких и сладких вин сахар следует вносить не сразу, а в 4–6 приемов.

Вина также отличаются по стабильности, то есть по способности сохраняться:

● *быстро портящиеся* легкие натуральные и столовые вина с содержанием спирта до 20 % объема, требующие особых условий для длительного хранения;

● *менее стойкие* легкие столовые вина, способные сохраняться в погребе не более года;

● *стойкие* – хорошо сохраняющиеся при температуре 18–20 °С до 3 лет в погребе.

На стабильность вина влияет, прежде всего, его состав, а также условия хранения. Чем больше содержится в вине спирта, сахара и дубильных веществ, тем лучше оно сохраняется.

Рецепты плодово-ягодных вин

Вино из сушеных яблок

На 1 кг яблок – 800 мл воды, сахарный сироп, дрожжи, спирт

Сушеные яблоки сладких и кислых сортов положить в деревянную или эмалированную посуду, залить горячей водой (80–90 ˚С) и настаивать в течение суток. Затем яблоки отпрессовать, добавить сахарный сироп и дрожжи, перемешать и оставить для брожения. Через 5–6 дней сусло можно спиртовать, добавляя 500 мл спирта (70˚) на 1 л сусла, после чего дать настояться 3–5 дней. Затем вино аккуратно снять с осадка и оставить для созревания в плотно закрытом сосуде на 6–8 месяцев. При этом сделать одну-две переливки. Готовое вино повторно снять с осадка и хранить в прохладном месте.

Яблочное крепкое вино

Яблочный сок, рябиновый сок, сахар, дрожжи, водка

Это вино приготовляют из натурального яблочного сока. Хорошее вино получается, если на 9 л яблочного сока добавить 1 л рябинового сока. В сусло добавляют сахар и закваску и устанавливают его на брожение. На 11-й день его крепость достигает 10˚. Тогда его спиртуют (на 10 л вина– 1 л водки). Вино будет золотистого цвета, освежающим, кисло-сладким, с ароматом свежих яблок.

Яблочное полусладкое вино

10 л яблочного сока, 1,8 кг сахара

В сок добавить 1 кг сахара и оставить на 3–4 дня, затем добавить еще 0,8 кг. Сбраживание сусла проводить обычным способом. Полусладкое вино содержит мало спирта, сахаров и кислот, поэтому склонно к забраживанию. Его пастеризуют перед розливом и подслащивают перед употреблением из расчета 50–60 г сахара на 1 л вина. В яблочное вино рекомендуют вместо сахара добавлять липовый или цветочный мед из расчета 50—100 г на 1 л вина.

Яблочное десертное вино

10 л яблочного сока, 200 г дрожжей, 2,3 кг сахара

При изготовлении сусла к соку добавить дрожжи и 1,3 кг сахара. Через 3–4 дня добавить еще 1 кг сахара. Оставить для брожения. Чтобы придать вину законченность, терпкость и полноту вкуса, добавить сахар. Для получения ликерного вина на 1 л добавить 200 г сахара, десертного – 100–160 г. Сахар

растворить в небольшом количестве подогретого вина. Готовое вино разлить в баллоны или бутылки до половины горлышка и укупорить. Через 2–3 недели вино будет готово к употреблению.

Яблочное слабоалкогольное вино

Яблоки осенних и зимних сортов

Свежевыжатый яблочный сок заправить культурными дрожжами. Сразу же после окончания брожения вино слить с осадка, перелить в стерилизованные бутылки и укупорить. Такое вино имеет крепость 5–6 %, поэтому оно нестойко в хранении и подлежит быстрому употреблению. Хранить его нужно в холодильнике.

Яблочно-грушевое вино

10 л яблочного сока, 350–500 мл грушевого сока, 2 кг сахара

Смесь кислых и сладких яблок измельчить, выдержать 2 суток, выжать сок. К яблочному соку добавить грушевый сок и сахар. Готовое сусло оставить для брожения и готовить по обычной технологии, описанной выше.

Яблочно-рябиновое вино

7 л яблочного сока, 700 мл рябинового сока, 2,6 кг сахара, 1,5 л воды, закваска

К яблочному соку добавить рябиновый сок и сахар, долить воду, добавить дрожжевую закваску и оставить для брожения. В снятое с осадка вино добавить на 10 л жидкости 1 л водки или 500 мл спирта, перемешать, выдержать неделю, профильтровать, разлить и укупорить.

Легкое яблочное вино

7,5—10 кг яблок, сахар (1 кг на 5 л жидкости), 2,5 л воды

Спелые яблоки пропустить через мясорубку, переложить в стеклянную посуду, залить кипяченой теплой водой, размешать и оставить для брожения. Через 5 дней выжать мезгу, в жидкость добавить сахар. Размешивать 2–3 раза в день. Можно придать вину желаемый цвет с помощью жженого сахара. Через 2–3 недели вино можно употреблять (такое вино имеет крепость 4–5°).

Абрикосовое (персиковое) вино

5 кг абрикосов (персиков) без косточек, 5 л воды, 3 кг сахара, 20–30 г мускатного ореха, 1 л белого вина (столового яблочного или виноградного)

Абрикосы (персики) отделить от косточек, измельчить, залить горячей водой, добавить мускатный орех и белое вино, сахарный сироп и дрожжевую закваску и оставить для брожения. Далее готовить по обычной технологии.

Апельсиновое вино

1 л апельсинового сока, 400 г сахара

В сок добавить сахар, оставить на время для брожения. Готовить по обычной технологии. Вино будет иметь желтый цвет и прекрасный апельсиновый вкус.

Апельсиново-лимонное вино

10 крупных апельсинов, 2 лимона, 600 г сахара, 4 л воды, 200 г дрожжевой закваски или 1,5 ст. л. пивных дрожжей, 500 мл десертного белого вина

Выжать сок из апельсинов и лимонов, добавить сахар, воду и дрожжевую закваску или пивные дрожжи. Оставить на 2 дня для брожения, добавить цедру 2–3 апельсинов и одного лимона и дать бродить еще 3–4 дня. Процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, перелить в бочку или баллон, добавить десертное белое вино и укупорить, хранить в прохладном месте. Вино будет готово через 5–6 месяцев.

Вино из арбузов

10 кг арбузов, 4–5 кг сахара, лимонная кислота (10 г на 1 л сока), 150 г изюма (100 г винограда или винная закваска)

Нарезать арбуз дольками, удалить косточки, кожуру и белую несъедобную часть. Полученную мякоть измельчить руками или блендером до однородной массы. Добавить немытый изюм (виноград или закваску) и лимонную кислоту, перевязать горлышко кастрюли марлей, поставить на 2–3 дня в теплое темное место (перемешивать 2 раза в сутки). При появлении признаков брожения (шипение, пена) добавить 150 г сахара на 1 л сока, хорошо перемешать, перелить сусло в бродильную емкость (заполнять максимум на 75 %) и установить гидрозатвор.

Перенести емкость в темное место с температурой 18–25 ˚С. Через 3 дня добавить 100–150 г сахара на каждый литр забродившего сока. Для этого снять гидрозатвор, отлить 1–2 л сусла, развести в нем сахар, влить сироп и снова установить гидрозатвор. Еще дважды через каждые 4 дня повторить добавление сахара. Через 2–4 недели с момента последнего добавления сахара брожение закончится: гидрозатвор перестанет пускать пузыри (перчатка сдуется), на дне выпадет осадок, а само вино осветлится. После чего нужно слить вино через трубочку в другую емкость, по желанию добавить больше сахара для сладости или закрепить водкой (2—15 % от объема). Емкости для хранения наполнить доверху, чтобы не было контакта с кислородом. Плотно закрыть крышкой (если добавлялся сахар на предыдущем этапе, первые 7—10 дней лучше держать под водяным затвором) и оставить на 40–90 дней в темном помещении с температурой 5—12 ˚С. После созревания вкус заметно улучшится. Раз в 15–20 дней фильтровать от осадка переливанием в другую емкость через трубочку. Напиток готов, когда осадок больше не появляется. Разлить домашнее вино из арбуза в бутылки, плотно закрыть пробками и хранить в холодильнике или подвале. Срок годности – 9—14 месяцев. Крепость – 10–12˚.

Вино из березового сока

30 л березового сока, 7,5 кг сахара, 9 г лимонной цедры

Сок должен быть свежим, только что собранным. Сок вскипятить, образовавшуюся на поверхности пену снять. Добавить сахар и лимонную цедру. Жидкость охладить до комнатной температуры, разлить в емкости, не доливая до краев, и поставить на водяной затвор. Через 2 недели аккуратно снять вино с осадка, разлить в бутылки, закрыть пробками и вынести в погреб.

Вино из боярышника

5 кг боярышника, 4 кг сахара, 10 л чистой воды, винные дрожжи

Боярышник перебрать и промыть. В большой кастрюле соединить воду с 1 кг сахара. Помешивая, довести сироп до кипения и снять с огня. Ягоды сложить в стеклянную бутыль, залить чуть теплым сиропом, добавить винные дрожжи и перемешать. Надеть на горлышко бутыли гидрозатвор или резиновую перчатку (предварительно проколов в ней один палец

иголкой). Оставить на 3 дня в теплом темном месте. Затем добавить еще 2 кг сахара и размешать, снова надеть гидрозатвор. Оставить на неделю в теплом месте, защищенном от солнечных лучей. Затем процедить через 2 слоя марли, отжать ягоды от сока. Добавить оставшийся сахар, размешать и перелить в стеклянную бутыль. Надеть гидрозатвор, поставить в темное место с комнатной температурой. Через месяц аккуратно слить вино так, чтобы осадок остался на дне. Процедить вино через марлю, сложенную в 2–3 слоя, разлить в бутылки. закупорить пробками и поставить в темное прохладное место. Выдержать еще как минимум 3 месяца.

Вино из вишни

***Для сладкой вишни**: 10 л сока, 2,5 л воды и 1,25 кг сахара*
***Для кислой вишни:** 10 л сока, 5 л воды и 4 кг сахара*

Спелую вишню вымыть, дать стечь, измельчить вместе с косточками, выжать сок. Добавить 10 г виннокаменной (или лимонной) кислоты и оставить для брожения. Далее готовить по обычной технологии. Вино хорошо выбраживает и самоосветляется.

Вино из вишни с косточками

10 л сока вишни, сироп из 2,5 л воды и 2,5 кг сахара, дрожжевая закваска, спирт

Спелую вишню вымыть, измельчить, удалив большую часть косточек (70–80 %). Залить сиропом, добавить дрожжевую закваску, оставить для брожения. Через 10 дней вино слить с осадка, добавить спирт (500 мл на 10 л вина), 1 кг сахара, перемешать и выдержать 7—10 дней. Профильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Вино из вишни крепкое

Вишня, дрожжи, спирт

Вишню сладких сортов отделить от косточек, ссыпать в бутыль и залить сахарным сиропом 10 %-ной концентрации. Добавить дрожжи и оставить для брожения на 3–5 дней. После этого отцедить и спиртовать, добавляя 300–350 мл спирта на 1 л вина. Вино выдержать в течение 5–6 месяцев и, когда осветлится, снять с осадка. Вино имеет приятный вкус и может долго храниться в прохладном месте.

Вино из голубики (черники) на меду

5 кг голубики (черники), 2–3 л воды; для сиропа 2 л воды, 2 кг сахара, 800 г меда

Спелые ягоды вымыть, отсортировать, размять, мезгу перелить в 10-литровый баллон, долить воду, выдержать 3–4 дня при комнатной температуре, отжать сок через фланель. Приготовить сироп, смешать с отфильтрованным соком и поставить для брожения под водяной затвор на 1–2 месяца в теплое помещение. Снять вино с осадка, разлить в бутылки, плотно укупорить. Хранить бутылки в прохладном темном месте.

Вино из лесных груш с изюмом

10 кг лесных груш, 500–600 г изюма, сахар, вода

Лесные груши измельчить, добавить немного воды и сахара, выжать сок. Выжимки залить небольшим количеством воды, перемешать и повторно отжать. Отжатый сок смешать, добавить изюм, прогреть до 80 °С, перелить в бочонок или бутыль и укупорить. После 2–3 недель брожения виноматериал слить с осадка, разлить в бутылки, укупорить и поставить в прохладное темное место на 3–4 месяца.

Вино из лесных груш с медом и изюмом

Лесные груши, мед, изюм

Лесные груши измельчить, выжать из них сок, процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань. Сок на медленном огне довести до кипения, снимая пену, слегка уварить. Полученный сок остудить до 40 °С, процедить и повторно уварить в 2–3 раза. Очищенный сок перелить в бочонок или бутыль, поставить под водяной затвор и оставить для брожения. По окончании брожения (через 3–4 недели) виноматериал отцедить, при необходимости осветлить. По вкусу добавить мед, изюм. Дать отстояться, процедить еще раз, разлить в бутылки, укупорить. Хранить в темном прохладном месте.

Вино из ежевики на меду

5 кг ежевики, 10 л воды, 500 г меда, 3 кг сахара

Ежевику размять, залить 6 л воды, поставить на 4 дня в прохладное место. Массу отцедить через сито, жидкость отставить, ягоды размять, залить 4 л воды и оставить на 6 часов,

процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань. Соединить всю жидкость, добавить мед и сахар, перелить в стеклянный баллон или бочонок и поставить в прохладное место на 5–6 месяцев. Вино отфильтровать и разлить в бутылки.

Грейпфрутовое вино

3–4 больших грейпфрута (лучше розовых), 3 л кипятка, дрожжи

Грейпфруты нарезать ломтиками, залить кипятком и настаивать 3–4 дня. Процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань и добавить на каждый литр ложку дрожжей, поставить для брожения в теплое место на 7–8 дней, затем дать отстояться 2–3 дня. Сброженный сок отцедить, перелить в бочонок или баллон, выдержать 12 месяцев. Еще раз отцедить, разлить в бутылки, укупорить и оставить в прохладном месте на 3–4 месяца.

Вино из грушевого сока

Грушевый сок

Груши измельчить, выжать сок. Половину сока уварить, снимая пену. Уваренный сок отцедить в бочонок или бутыль, добавить оставшийся сырой сок и поставить для брожения в прохладное темное место на 5–7 дней. Когда вино осветлится, снять его с осадка, перелить в бутылки, укупорить, засмолить и хранить в погребе.

Вино из дыни

Спелая дыня (8 кг), 1,5 кг сахара, лимонная кислота (4 г на 1 л сока) 150 г изюма

Удалить из дыни косточки, кожуру и несъедобную белую часть. Нарезать мякоть кусочками и выжать сок. Если сок получился очень густым, разбавить водой (не более 1 л). Налить сок в емкость для брожения на 2/3, добавить винную закваску и лимонную кислоту (можно заменить соком лимона, плод средних размеров содержит 5–7 г лимонной кислоты), перемешать. Установить гидрозатвор или медицинскую перчатку с дырочкой в пальце. Перенести емкость в темное место с температурой 18–26 °С. Спустя 4 дня добавить 500 г сахара, для чего в отдельную емкость отлить 500 мл сусла, растворить в нем сахар и влить сироп обратно, закрыть водяным затвором. Процедуру повторить

еще 2 раза через каждые 3–4 дня. Когда брожение закончится (гидрозатвор 2–3 дня не пускает пузыри, перчатка сдувается, на дне появляется осадок, а само вино становится светлым), слить вино в другую емкость через тоненькую трубочку, не задев осадок на дне. При необходимости добавить сахар по вкусу. Также можно закрепить напиток спиртом или водкой – 2—15 % от объема. Наполнить емкость доверху (чтобы не было контакта с воздухом), плотно закрыть крышкой и перенести в помещение с температурой 5—12 °С, оставить на 45–70 дней для созревания. Если на предыдущем этапе добавлялся сахар, 7—10 дней держать под водяным затвором. Раз в 20–25 дней фильтровать от осадка переливанием. Напиток готов, когда осадок больше не появляется. Разлить вино в бутылки и плотно закрыть пробками. Срок годности – до 2 лет. Крепость – 9—12°. Цвет зависит от сорта использованных дынь.

Вино из изюма

1,2 кг изюма, 300 г сахара, 2,5 л воды

Изюм перебрать, в случае необходимости промыть, переложить в 5-литровую банку и залить сиропом (для его приготовления смешать сахар с водой, подогреть до полного растворения сахара). Дать смеси настояться, каждый день перемешивая. Через 2 недели, когда изюм набухнет, жидкость перелить в другую емкость, а оставшийся в банке изюм размять. Добавить слитую жидкость, в случае необходимости долить воды до края банки. По мере брожения вода будет испаряться, поэтому необходимо периодически ее доливать до края. Оставить на 1 месяц. Слить вино в бутылки и оставить на 2–3 месяца.

Вино из инжира

500 г сушеного инжира, 1 кг сахара, 3 л воды, 5 г дрожжей, 5 г винного камня

Сушеный инжир нарезать кусочками, добавить 500 г сахара и 1,5 л воды, разведенные в воде дрожжи и винный камень. Оставить на 6 недель для брожения, жидкость слить, а к осадку добавить 500 г сахара и 1,5 л воды. Через 6 недель отцедить вино. Вино разлить в бутылки, прикрыть и оставить в прохладном месте на 2–3 недели, после чего дважды профильтровать. Разлить в бутылки и укупорить. Хранить до полного созревания в темном прохладном месте.

Вино из изюма и пива

2,5 кг изюма, 250 г сахара, 200 мл пива, 5 л воды

Залить изюм водой, горлышко посуды закрыть полотном, оставить на 10–15 дней. Когда начнет бродить, два раза в день размешивать палочкой. Когда масса перестанет бродить, жидкость перелить в другую посуду, массу размять и выжать, добавить сахар и пиво. Далее готовить по обычной технологии.

Вино из ирги

Ягоды ирги, сахар, вода

Зрелые ягоды измельчить, слегка подробить, прогреть до 60–70 °С и через день отжать. Для улучшения сахаристости ягоды можно подвялить на солнце. Отжатый сок ирги смешать с водой в равных количествах и добавить 300–400 г сахара на каждый литр сока, перелить в бочонок или бутыль и поставить для брожения под водяной затвор. Через 2–3 недели вино снять с осадка, перелить в чистую бутыль, укупорить и оставить на 3–4 месяца в прохладном месте. Затем вино снять с осадка, разлить в бутылки, укупорить. Хранить в погребе или темном прохладном месте в наклонном положении, горлышком вниз. Вино сохраняет вкус 10–15 лет.

Вино из калины

Ягоды калины отделить от плодоножек, измельчить, добавить воду и сахар и поставить на подбраживание на 3–4 дня, после чего отделить сок. Сахар и воду добавлять порционно на 4-й, 7-й и 10-й день брожения (на 1 л сока для столового вина – 1,7 л воды и 300 г сахара, для десертного – 500 мл воды и 350 г сахара, для ликерного – 150 мл воды и 400 г сахара). Вино готовить по обычной технологии.

Клубничное вино

4–5 кг клубничной мезги, 1,6 кг сахара и 3 л воды для сахарного сиропа

Клубничную мезгу выложить в 10-литровый баллон, залить теплым сахарным сиропом. Горлышко баллона обвязать марлей и поставить в теплое место. На 4—6-й день, когда мезга в баллоне всплывет, на горлышко баллона установить водяной затвор и выдержать 20 дней. Затем с помощью сифонной трубки

осторожно слить в чистый баллон, мезгу выжать и профильтровать. Полученный сок также слить в баллон, вновь установить водяной затвор и выдержать еще 20–30 дней. Слить вино с осадка, разлить в бутылки, укупорить. Хранить в прохладном темном месте.

Вино из клюквы

Клюква, сахар, вода

Ягоды вымыть, перебрать, раздробить, прогреть до 60–70 °С, отделить сок. К отжатому соку добавить 1 л воды и 600–650 г сахара на каждый литр сока. При составлении сусла хорошо добавить сок яблок, сладких груш, черники, голубики. В дальнейшем вино готовить по обычной технологии.

Вино из крыжовника

5 кг крыжовника, вода, сахар, дрожжи

Крыжовник отпрессовать, выжимки залить водой (на 10 частей мезги 1 часть воды), добавить дрожжевую закваску и через 2–3 дня вторично выжать сок. Полученный сок разбавить водой в соотношении 1:1 и добавить 100 г сахара на каждый литр разбавленного сока. Поставить для брожения и приготовить вино по обычной технологии. Вино хорошо самоосветляется и имеет красивый золотистый цвет.

Вино из крыжовника столовое

5 кг крыжовника, сахарный сироп

Крыжовник размять, добавить сироп (сахар и вода в соотношении 1:1) в количестве 25 % от веса и оставить для брожения на 7—10 дней, перемешивая 2–3 раза ежедневно. Отделить сок и оставить для брожения под водяным затвором на 1,5 месяца. За это время осадок выпадет и вино осветлится. Вино слить с осадка, разлить в бутылки, укупорить и выдержать 2 месяца.

Вино из крыжовника крепкое

5 кг крыжовника, 1,5 кг сахара, 6,5 л воды

Спелый крыжовник размять, добавить 5 л воды, выдержать 3 дня и отпрессовать. В сок добавить сахар и 1,5 л воды и оставить для брожения. Далее готовить вино по обычной

технологии. Полученное вино ароматное, напоминает мадеру.

Лимонное вино

12 крупных лимонов, 3 л кипятка, 1 ст. л. дрожжей (150 мл дрожжевой закваски); 1,5 л воды, 6 стаканов сахара для сиропа

Лимоны нарезать ломтиками, залить кипятком и настаивать 3–4 дня, отцедить. Приготовить сироп, соединить его с отжатым соком, добавить дрожжи или дрожжевую закваску. Поставить в теплое место на 7–8 дней, периодически перемешивая или встряхивая, дать отстояться 2–3 дня, отцедить. Укупорить и оставить для созревания на 12 месяцев. Разлить в бутылки, укупорить, хранить в прохладном месте. Вино будет готово через 3–4 месяца.

Вино из мушмулы

10 кг мушмулы, 1 кг сахара, винная закваска

Подготовленные плоды мушмулы измельчить и отжать сок. Добавить в сок сахар, предварительно приготовленную винную закваску и тщательно перемешать. Перелить сок в большую бутыль и плотно закупорить. Оставить бутыль минимум на 6 месяцев в сухом темном месте. Вино из мушмулы разлить в бутылки и поместить их в кастрюлю с горячей водой – так, чтобы вода была выше уровня середины высоты бутылки. Оставить на 25–30 минут. Затем бутылки укупорить и убрать на 6 месяцев в сухое темное место.

Вино из мандаринов

10 кг мандаринов, сахар, вода, винные дрожжи

Мандарины вымыть в теплой воде, очистить от кожуры, выжать сок (получится около 6 л). В емкость с широким горлышком влить сок, добавить мезгу, воду, закваску (винные дрожжи) и первую порцию сахара – 140 г на каждый литр сока. Размешать сусло, перевязать горлышко марлей, перенести в темное место с комнатной температурой. Раз в сутки перемешивать, сбивая с поверхности «шапку» из мякоти. Через 3–4 дня на поверхности появится пена, шипение и легкий кисловатый запах. Процедить сусло через 3 слоя марли, мезгу хорошо отжать и выбросить. Добавить вторую порцию сахара (50 г на 1 л сока), перемешать, перелить в бродильную емкость, заполнив на 3/4 объема. Установить гидрозатвор, перенести

емкость в темное помещение с температурой 18–25 °С. Через 3 дня открыть водяной затвор, слить через трубочку пол-литра сусла, растворить в нем третью порцию сахара – 40 г/л. Полученный сироп вылить в бродильную емкость и установить затвор. Еще через 4 дня внести оставшийся сахар – 30 г/л. Через 30–50 дней активное брожение прекратится: вино посветлеет, выпадет осадок, через затвор пару дней не будет выделяться газ. Аккуратно слить вино через трубочку в другую емкость. Если брожение длится дольше 50 дней, слить с осадка и поставить под водяной затвор дображивать при той же температуре. Емкость для хранения наполнить доверху, герметично закрыть крышкой или установить гидрозатвор (если вино подслащивалось), после чего перенести в темное помещение с температурой 5—16 °С. Во время выдержки на дне будет скапливаться осадок, поэтому при слое 2–5 см нужно переливать вино в другую емкость через трубочку. Выдержать вино 4–6 месяцев. Разлить в бутылки и герметично закрыть пробками. Можно добавить сахар по вкусу и спирт или водку (в количестве 2—15 %). Хранить в подвале или холодильнике 2–3 года.

Малиновое вино крепкое

5 кг малины, 2 л воды, сахар, дрожжевая закваска, спирт

Выжать сок малины, добавить 1 л воды и 300 г сахара. К выжимкам добавить 1 л воды, настаивать 5–6 часов, вновь отжать. Полученный сок смешать с ранее отжатым, добавить дрожжевую закваску, оставить для брожения. Через 7—10 дней процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, добавить сахар (150 г на 1 л жидкости) и продолжить брожение. После окончания брожения добавить спирт (500 мл на 10 л вина), при желании – сахар, разлить в бутылки и укупорить.

Малиновое вино из сока

6 л малинового сока, 2,6 л воды, 2,4 кг сахара, дрожжевая закваска, водка

Смешать малиновый сок, воду и 1,6 кг сахара. Брожение после внесения закваски длится 10–12 дней, после этого вино спиртуют: на 10 л вина – 1 л водки. Вино выдержать 5 суток, затем профильтровать, добавить оставшийся сахар и укупорить. Вино получится красивого малинового цвета, с ароматом свежих ягод.

Вино из облепихи

1-й вариант

5 кг плодов облепихи, вода, сахарный сироп, дрожжевая закваска

Плоды измельчить, отжать, залить мезгу водой из расчета 200 мл на 1 кг, перемешать и через 5–6 часов отжать. Соки смешать. Добавить сахарный сироп (для столового вина – 2 л воды и 600 г сахара, для десертного – 0,7 л воды и 1 кг сахара, для ликерного – 0,7 л воды и 1,25 кг сахара). Ввести дрожжевую закваску (желательно светлую – на изюме), оставить для брожения и готовить по обычной технологии. Разлитое в бутылки и укупоренное вино созревает в течение года.

2-й вариант

Плоды облепихи, вода, сахар

Размятые плоды облепихи смешать с водой в соотношении 1:1, добавить сахар из расчета 500 г на 1 л смеси и оставить для брожения. Через 2 недели слить вино с осадка, добавить еще по 500 г сахара на 1 л вина и поставить для тихого брожения под водяной затвор. Далее готовить по обычной технологии.

Вино из одуванчиков

1 литровая банка одуванчиков, 1,5 кг сахара, 2 лимона, 100 г изюма, 3–4 веточки мелиссы или мяты

Одуванчики при необходимости промыть, обсушить и отделить лепестки. Сложить их в большую кастрюлю, залить 4 л холодной воды и накрыть крышкой. Настаивать сутки при комнатной температуре. Соединить в большой кастрюле 500 мл воды и сахар. Помешивая, довести сироп до кипения и проварить на небольшом огне, периодически помешивая (готовность проверяется таким образом: капнуть горячим сиропом на холодную тарелку и наклонить ее в разные стороны – капля не должна растекаться). Дать сиропу остыть. Настой на одуванчиках поставить на огонь и довести до кипения. Процедить через сито, застеленное марлей, в отдельную кастрюлю. С лимонов снять по спирали цедру. Из мякоти выжать весь сок и процедить его через сито от косточек и кусочков мякоти. Мелиссу промыть и обсушить. Соединить в кастрюле одуванчиковый настой, сироп, изюм (не промывать), мелиссу, сок и цедру лимона. Выдержать смесь в теплом и светлом месте 2 суток. Затем вынуть ситечком мелиссу и цедру лимона. Перелить вино в большую бутыль и

надеть на горлышко медицинскую перчатку (проколоть один палец иголкой). Оставить вино созревать в темном месте при комнатной температуре. Когда перчатка сдуется, аккуратно перелить вино в бутылки так, чтобы осадок остался на дне бутыли. Плотно закупорить бутыли пробками и поставить в темное прохладное место на 5–6 месяцев. Хранить после созревания в холодильнике или прохладном погребе.

Вино из красной рябины

1-й вариант

Ягоды рябины, сахар, вода

Спелые ягоды рябины (подмороженные на ветке или в морозильной камере в течение 10–12 часов) отделить от щитков, обдать кипятком, прогреть 20 минут, слить воду и снова залить кипятком. Затем слить воду, ягоды измельчить, отжать, жом залить горячей водой (70–80 °С) на 5–6 часов и снова отжать (количество добавленной воды учитывается при приготовлении сусла). Соки смешать. Для приготовления столового вина на каждый литр сока взять 2,5 л воды и 500 г сахара, для десертного – 1 л воды и 1 кг сахара, для ликерного – 1/2 стакана воды и 0,8 кг сахара. В сусло ввести дрожжевую закваску и готовить вино по обычной технологии. Используют в основном для приготовления купажных вин.

2-й вариант

Ягоды рябины, сахарный сироп, хлористый аммоний, дрожжи, спирт

Для этого вина используют ягоды сладких сортов рябины. Можно использовать и ягоды лесной рябины, если их 5 минут подержать в 10 %-ном растворе кипящей соли с последующим тщательным промыванием. Ягоды рябины отделить от щитков, промыть и раздробить в деревянной посуде. В мезгу добавить сахарный сироп (1 л 20 %-ного сиропа на 1 кг), азотистое питание (0,3 г хлористого аммония на 1 л сусла) и разведенные дрожжи. Сусло сбраживать 5–7 дней, затем отпрессовать, добавить настой ароматических веществ и спиртовать, добавляя 350–500 мл спирта на 1 л вина. В результате получается молодое вино, готовое к употреблению. Вино содержит 16–18° спирта и 6–8 % сахара. Для созревания вино хранят в прохладном месте 6–8 месяцев, при этом улучшается вкус и аромат.

Вино из черноплодной рябины

1-й вариант

Ягоды черноплодной рябины, сахар, вода

Ягоды отделить от щитков, вымыть, измельчить. Мезгу оставить для брожения на 2–3 дня при температуре 18–20 °С, отжать. Мезгу залить водой (250–300 мл на 1 кг) и отжать через 2 суток. Соки смешать, добавить сахар из расчета 1,5 кг на 10 л сока, оставить для брожения. Через 2 недели по окончании бурного брожения добавить сахар (1,5 кг на 10 л сока), оставить для брожения под водяным затвором на 2–3 недели. Слить вино с осадка, добавить по 1,5 кг сахара на 10 л вина и отстаивать 1 месяц. Затем профильтровать, залить в бутылки и укупорить.

2-й вариант

5 кг ягод черноплодной рябины, сахарный сироп, дрожжевая закваска

Измельченные ягоды залить сиропом (для столового вина – 5 л воды и 1,5 кг сахара, для десертного – 0,9 л воды и 2,5 кг сахара, для ликерного – 0,9 л воды и 3,3 кг сахара). Добавить дрожжевую закваску и оставить для брожения. Далее готовить по обычной технологии. Для повышения кислотности сусла добавить 1–2 л сока кислых яблок или красной смородины на 10 л сусла.

Вино из лепестков роз

60 г лепестков роз, 1 ч. л. лимонной кислоты, 6 стаканов сахара, 500 мл воды

Бутоны роз можно использовать как распустившиеся, так и нераскрытые. Отделить лепестки роз, сложить в подготовленную 3-литровую банку, добавить сахар и лимонную кислоту. Залить полученную смесь водой, оставив в банке немного места. Закрыв банку крышкой, поставить ее в солнечное место для брожения, периодически перемешивая. В процессе брожения вино из роз приобретет розовато-персиковый оттенок. Когда процесс брожения завершится, вино профильтровать и разлить в бутылки. Готовое вино хранить в прохладном месте, вдали от солнечных лучей.

Вино из ревеня

10 кг черешков листьев ревеня, 7 л воды, 15 г меда, сахар, дрожжевая закваска

Черешки ревеня тщательно вымыть, разрезать на кусочки,

залить 5 л воды, добавить мед. Довести до кипения и варить на слабом огне 20–30 минут. Остудить, прибавить 2–3 л воды и выдержать в холодном месте 3 дня, периодически перемешивая. Затем отжать сок, прибавить сахар, дрожжевую закваску (0,3 л на 10 л сусла). Чтобы получить вино крепостью 12 % об., на 1 л сусла добавить в один прием 200 г сахара. Для получения более крепкого вина сахар добавить в два приема: 13 % – 220 г, 14 % – 240 г, 15 % – 260 г.

Сливовое вино

1-й вариант

Сливы, сахарный сироп, спирт

Сливы требуют специальной обработки для лучшего отделения сока. Для приготовления вина отобрать спелые, неповрежденные сливы, вымыть и уложить в стеклянную посуду. Заранее приготовить сахарный сироп (200 г сахара на 1 л воды). Сироп нагреть до кипения и залить сливы кипящим сиропом, потом закрыть крышкой и выдержать, тепло укутав, 8 часов. Затем сироп слить, вновь нагреть до кипения и залить плоды вторично. На 1 кг слив – 2 л сиропа. После остывания сливовый настой можно спиртовать, закрыть крышкой и настаивать 10–15 дней. После этого аккуратно снять с осадка и разлить для хранения. Вино содержит 15–18° спирта и 14–16 % сахара, имеет приятный вкус и может долго храниться. Выдержка улучшает вкус и аромат вина.

2-й вариант

Сливы, сахар, вода, дрожжи

Зрелые и перезрелые плоды отделить от косточек, измельчить, добавить 50 г сахара на 1 кг плодов, ввести дрожжевую закваску и через 7—10 дней отжать. Добавить на каждый литр сока 200 г сахара и 300 г воды, оставить для дображивания на 7—10 дней, после чего вновь отделить сок. Добавить еще на каждый литр сока 200 г сахара и 300 г воды, а также дрожжи и оставить для брожения с водяным затвором. На 4-й, 7-й и 10-й день добавить по 200 г сахара на 10 л сусла. По окончании брожения и осветления снять вино с осадка, добавить сахар по вкусу и выдержать 1 месяц до полного осветления.

3-й вариант

5 кг сливы, 3 л воды, сахар

Из плодов удалить кисточки, измельчить, залить горячей

водой (70–80 °С), через 2–3 дня отпрессовать, добавить по 300 г сахара на 1 л полученного сока. Из 1/4 части косточек извлечь ядра и добавить в сосуд для брожения. Выдержать 12 месяцев. За это время вино созреет и осветлится.

Вино из красной смородины столовое

Красная смородина, сахар, вода

Спелые ягоды вымыть, высушить, отжать. К полученному соку добавить сахар и воду: для столовых вин на каждый литр добавить 1,7 л воды и 600 г сахара, для десертного вина – соответственно 600 мл и 800 г. Приготовленное сусло оставить бродить на 3–4 недели. За это время содержимое банки несколько раз перемешать чистой деревянной ложкой. Когда сок очистится, тщательно процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, налить в бутылки и плотно укупорить.

Вина из красной смородины малоароматные, поэтому их купажируют с ароматными винами – черносмородиновым, вишневым, малиновым.

Вино из красной смородины

500 г сока красной смородины, 500 г сахара, 1 л воды

Сок вылить в банку, добавить сахар и воду и поставить бродить на 3–4 недели. За это время содержимое банки несколько раз перемешать чистой деревянной ложкой. Когда сок очистится, тщательно процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, налить в бутылки и плотно укупорить. Вино готово к употреблению.

Вино из красной смородины крепкое

Зрелые ягоды, отделить от плодоножек, промыть и дать обсохнуть. Затем ссыпать в деревянную или эмалированную посуду и раздробить деревянной толкушкой. Добавить сахарный сироп (100–120 г сахара и 250–300 мл воды на 1 кг мезги), 3 %-ные винные дрожжи и оставить в теплом месте на 2–3 дня. Мезгу тщательно перемешивать деревянной ложкой 3–4 раза в день для лучшего извлечения питательных веществ и во избежание закисания «шапки» мезги. Затем мезгу отпрессовать, а полученное сусло спиртовать (в зависимости от вида будущего вина на 1 л сусла добавить 250–350 мл 70—80-градусного спирта) и настаивать в закрытой посуде 7—10 дней. При настаивании

проводить осветление вина, добавляя по 1 ст. л. молока на 1 л вина. Когда вино осветлится, его надо снять с осадка. В результате получается ароматное вино, содержащее 15–18° спирта, 10–12 % сахара с кислотностью 0,6–0,8 %.

Вино из черной смородины

Черная смородина, вода, сахар, дрожжи

Ягоды черной смородины измельчить, полученную мезгу перелить в посуду с широким горлом, добавить кипяченую воду температурой 24 °С (250 мл на 1 л мезги) и закваску. Оставить для брожения в помещении при температуре 20–22 °С. Шапку мезги над суслом 2–3 раза в сутки перемешивать для предотвращения скисания. После первого прессования выжимки черной смородины разрыхлить, залить холодной кипяченой водой (15–20 % от веса) и сбраживать еще 1–2 дня. Повторить операцию. Отжатые соки смешать, добавить 650–700 г сахара и 1,5 л воды на каждый литр полученной смеси. В дальнейшем вино готовить традиционным способом.

Вино из хурмы (фиников)

2 кг хурмы (фиников), 2,5 кг сахара, 50 г лимонной кислоты, 2 мускатных ореха, 500 г винной копоти, 9 л воды, жженый сахар

Очищенные от косточек хурму или финики замочить в кипяченой теплой воде, на 5-й день мезгу выжать, в жидкость добавить сахар и оставить для брожения. Добавить лимонную кислоту, мускатные орехи и винную копоть (осадок, который образуется после брожения вина). Когда закончится брожение, процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань 2–3 раза, придать жженым сахаром желаемый цвет. Чем дольше выдерживать вино, тем лучше оно станет.

Вино из красной смородины с коньяком

6 кг малины, сахар, коньяк

Ягоды измельчить, добавить 1,25 кг сахара, оставить для брожения. Для получения терпкого вина веточки не отделять. Перебродившее вино профильтровать, отстоять, слить в емкость. На каждые 10 л вина добавить 1 кг сахара и 1 л коньяка, перемешать и оставить на 6–8 недель. Еще раз профильтровать, разлить в бутылки и укупорить. Вино будет готово через 3–4 месяца.

Вино из смородины типа мадеры

Черная смородина, сахар

Ягоды измельчить, поместить в бутыль, залить холодным сиропом (500 мл воды на 100 г сахара) и поставить в прохладное место. Через 3 дня жидкость слить, а мезгу снова залить сиропом (500 мл воды и 100 г сахара). Через 2–3 часа жидкость процедить, а мезгу отжать через марлю, сложенную в 4–5 слоев. Затем смешать все полученные жидкости, перелить их в бочонок и на каждый литр добавить по 750 мл воды и по 1,5 кг сахара. Поставить бочонок под водяной затвор в прохладное место. Через 5–6 месяцев слить вино с осадка, перелить в другую посуду и выдержать еще около 2 месяцев. После этого разлить вино в бутылки, укупорить и оставить на неделю в прохладном месте. Хранить в горизонтальном положении.

Вино из терна

15 кг терна, сахар, вода

Плоды терна не мыть, подвялить их 2 дня на полу в прохладном месте на расстеленной бумаге. Затем порциями ссыпать в таз и размять руками. Переложить в бутыль и добавить воду в соотношении 1:1, поставить в теплое место под гидрозатвор. Добавить 1 кг сахара и оставить на 2 дня. Сок слить, процедить через дуршлаг. Полученное сусло перелить в сосуды для брожения и поставить под гидрозатвор на 2 дня. В сусло добавить сахар из расчета 330 г на 1 л. Через месяц снять гидрозатвор, аккуратно слить вино – так, чтобы осадок остался на дне. Процедить вино через марлю, сложенную в 2–3 слоя, и разлить в стеклянные бутылки. Закупорить бутылки пробками и поставить в темное прохладное место на 3 месяца.

Вино фруктово-ягодное

Яблоки, черная смородина, сахар, спирт

Ягоды черной смородины промыть, раздробить и, поместив в стеклянную посуду, засыпать сахаром и оставить для отделения сока в теплом месте на 1–2 дня. После этого отжать сок, также отжать сок из свежих яблок и добавить к соку черной смородины (на 1 л яблочного сока – 500 мл черносмородинового). Смесь настаивать 4–6 дней в закрытом сосуде, потом отцедить, добавить сахар (60–80 г на 1 л сока) и спиртовать, добавляя 300–350 мл спирта на 1 л сока. После этого смесь настаивать 7–9 дней, затем

осветлить и снять с осадка. В результате получается ароматное десертное вино, содержащее 16° спирта и 12–14 % сахара. Вино нужно хранить в прохладном месте, выдержка улучшает вкус вина.

Вино из черемухи

3 кг черемухи, 1 кг сахара, 8 л воды

Подготовить емкость объемом около 10 л. Всыпать в нее 200 г ягод и 50 г сахара. Тщательно перемешать. Таким способом заполнить емкость на 3/4 объема. Долить водой и плотно закрыть. Процесс брожения будет довольно бурным, следует иногда открывать емкость и помешивать смесь. По окончании процесса брожения профильтровать и разлить в бутылки. Готовое вино хранить в прохладном месте. Вино получается практически черного цвета, имеет потрясающий аромат и насыщенный вкус.

Вино из черешни

Черешня, вода, сахар, лимонная кислота, танин

Косточки удалить или осторожно подробить плоды, не повреждая косточек. Мезгу залить охлажденной кипяченой водой из расчета 200–300 мл на 1 л мезги, перемешать и отжать. В сок добавить 0,8–1,8 кг сахара, 20–40 г лимонной кислоты и 10–20 г танина на каждые 10 л сусла в зависимости от желаемой крепости вина.

Крепкое вино можно приготовить из смеси черешневого и вишневого сока в равных количествах, добавив 250–280 г сахара и 0,9 л воды на каждый л сока.

В остальном приготовление такое же, как и вишневого вина.

Вино из черешни ароматное

Черешня, сахар, 2 лавровых листа, 4 бутона гвоздики, вода

Из тщательно промытой черешни вынуть косточки и размять. К полученному пюре добавить воду в соотношении 1:1, а также лавровый лист, гвоздику и сахар по вкусу. Полученную смесь вскипятить, периодически снимая пену. Когда смесь остынет, отжать под прессом. Выжимки развести водой и еще раз поместить под пресс. Полученные в результате прессования соки смешать и слить в стеклянную бутыль или большую банку. Через 4 дня вино осветлить яичным белком и разлить в бутылки. Вино будет готово через 2 недели. Не следует заготавливать такое вино

в больших количествах, так как оно имеет небольшой срок хранения.

Вино из чернослива быстрого приготовления

8 кг чернослива, 1 кг сахара, 1 л воды

Чернослив очистить от косточек, сложить в 10-литровую стеклянную посуду, добавить кипяченую теплую воду и оставить для брожения. Через 5 дней выжать мезгу, в жидкость добавить сахар и 2–3 раза в день мешать деревянной палочкой. Когда закончится брожение, процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань и оставить на 2–3 недели.

Вино из шелковицы

2 кг шелковицы, сахара, корица, десертное белое вино

Ягоды не мыть, выложить в какую-либо емкость на сутки, а затем выжать сок. Добавить 150 г сахара и 5 г корицы на каждый литр получившегося сока. Смесь оставить для брожения на неделю, а затем профильтровать. В подготовленную емкость перелить весь сок и добавить крепкое белое вино (1 л на 10 л сока). Настаивать не менее 2 недель. Затем вино профильтровать и разлить в бутылки. По желанию можно добавить еще сахара. Хранить в закрытых бутылках в прохладном месте.

Вино из шиповника

1 кг шиповника, 1 кг сахара и 3 л воды для сиропа

Спелый неподмороженный шиповник тщательно очистить, промыть. Удалить косточки, засыпать в 5-литровую банку, залить охлажденным сахарным сиропом. Банку накрыть неплотной тканью и поставить в теплое место. Время от времени банку встряхивать. Через 3 месяца сок процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, разлить в бутылки, укупорить и поставить в подвал или в ящик с песком. Чем дольше вино стоит, тем оно вкуснее и крепче.

Черничное вино

Ягоды черники, сахар, вода, дрожжевая закваска, лимонная кислота

Ягоды следует использовать сразу после сбора. При дроблении их нужно избегать повреждения семян, так как они

придают готовому вину горечь.

Перед прессованием дать мезге подбродить 2–3 дня. В дробленые ягоды добавить дрожжевую закваску (0,3 л на 10 л мезги), часто перемешивать. Мезгу прессовать в два приема, после первого прессования добавить 15–20 % воды, перемешать и еще раз прессовать. В выжатый сок добавить 250–270 г сахара, 350–400 мл воды и 2 г лимонной кислоты на каждый литр сока. В дальнейшем вино готовить по обычной технологии.

Рецепты купажных десертных вин

Существует много вин, приготовленных из разных ягод и плодов, так называемых купажных, в которых свойства одних ягод и плодов выгодно дополняются другими. Купажные вина готовят при смешивании соков или готовых виноматериалов.

В процессе созревания различных ягод и плодов их могут добавлять в уже бродящее сусло.

Для осветления и лучшего сохранения купажных вин в сусло добавляют танин и виннокаменную кислоту, которые могут быть заменены лимонной кислотой или соками кислых вяжущих плодов.

Рябиновое вино:

рябиновый виноматериал – 8 л, яблочный материал – 2 л, сахар – 1,6 кг.

Рябиново-смородиновое вино:

рябиновый виноматериал – 5 л, красносмородиновый материал – 5 л, сахар – 1,6 кг.

Медово-рябиновое вино:

рябиновый виноматериал – 7 л, яблочный виноматериал – 2 л, мед —1 л.

Черносмородиновое ликерное вино:

черносмородиновый виноматериал – 8 л, черничный виноматериал – 2 л, сахар – 2 кг.

Красное сладкое вино:

клюквенный виноматериал – 2,5 л, яблочный виноматериал – 5 л, черничный виноматериал – 2,5 л, сахар – 1 кг.

Виноматериалы купажируют после осветления и снятия с осадка, после чего отстаивают 2 недели, вторично снимают с осадка, разливают в бутылки и укупоривают.

Исходя из имеющихся культур каждый садовод-винодел может выбрать свой купаж. Приготовьте купажи, взяв по 100 г различных виноматериалов, смешайте и попробуйте, выберите по вкусу и приготовьте вино в нужном количестве.

Самогоноварение в домашних условиях

Оборудование

Эффективность самогоноварения заключается в увеличении выхода самогона, снижении затрат и очищении продукта. Иногда эффективностью пренебрегают и идут на громадные затраты ради достижения качества. Например, в XVIII–XIX веках расходовали до 30 кг пшеницы и ржи для получения 1 л самогона.

Качество получаемого самогона зависит не только от сырья, рецепта и правильности ведения процесса, но и от конструкции аппарата. По приведенным далее схемам можно изготовить множество самогонных аппаратов.

Каждая из предлагаемых ниже конструкций имеет преимущества и недостатки, поэтому при выборе варианта самогонного аппарата нужно учитывать возможности применения готовых элементов (например, в качестве испарителя часто используют скороварку или эмалированный бачок). Излишне сложная конструкция аппарата не гарантирует качество и эффективность самогоноварения.

Поскольку процесс перегонки сводится к нагреванию сырья и конденсации образующихся паров, конструкции аппаратов для перегонки можно представить одной схемой (рис. 3).

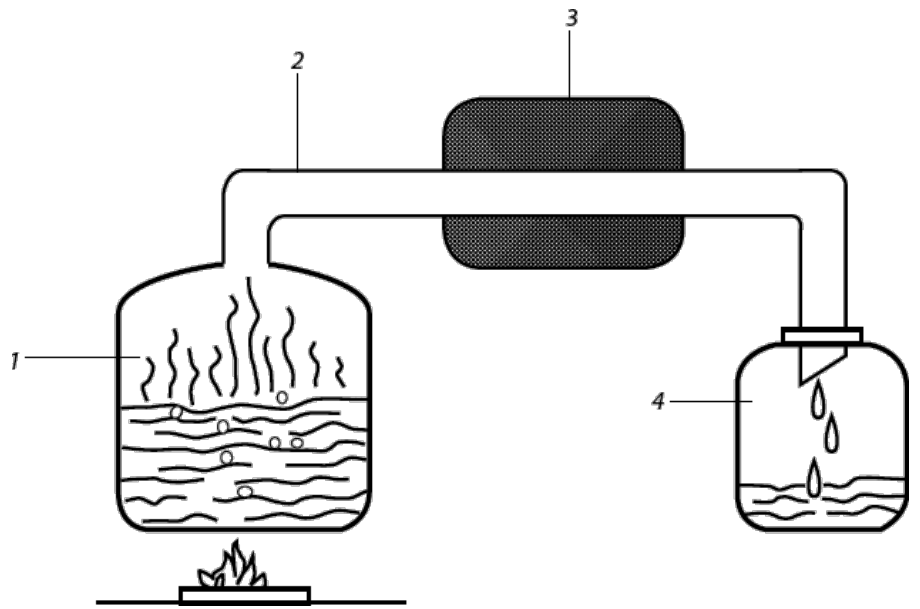

Рис. 3. Самогонный аппарат: *1* – сосуд с брагой; *2* – конденсатор (змеевик); *3* – сосуд с водой; *4* – емкость для самогона

Аппарат для самогоноварения, или дистиллятор, состоит из котла-испарителя, в который заливают брагу. В качестве котла-испарителя используют металлическую емкость объемом 15 л и более со съемной крышкой.

В верхней части котла-испарителя должно быть 2 резьбовых отверстия (для термометра и отводящей трубки). Иногда делают третье отверстие для предохранительного клапана.

Термометры, применяемые для самогоноварения, обязательно должны быть жидкостными, со шкалой 120 °С. Котел можно нагревать над открытым огнем, горелкой, электрической плитой и т. д. Оптимальными являются электрические обогреватели, поскольку с ними проще выдерживать температурный режим.

Из вершины котла выходит продолговатая трубка, завитая в виде спирали, – конденсатор (змеевик). Змеевик проходит через сосуд с охлаждающей жидкостью (холодильник). В качестве охлаждающей жидкости, как правило, используют холодную воду. Конденсат, образующийся при охлаждении паров, оседает на внутренней стороне стенок змеевика и вытекает из трубки в емкость для готового самогона. Диаметр трубки, используемой в качестве змеевика, должен составлять 12–15 мм.

Помимо этого, существует множество разнообразных конструкций самогонных аппаратов.

Самый простой самогонный аппарат работает даже без змеевика (рис. 4).

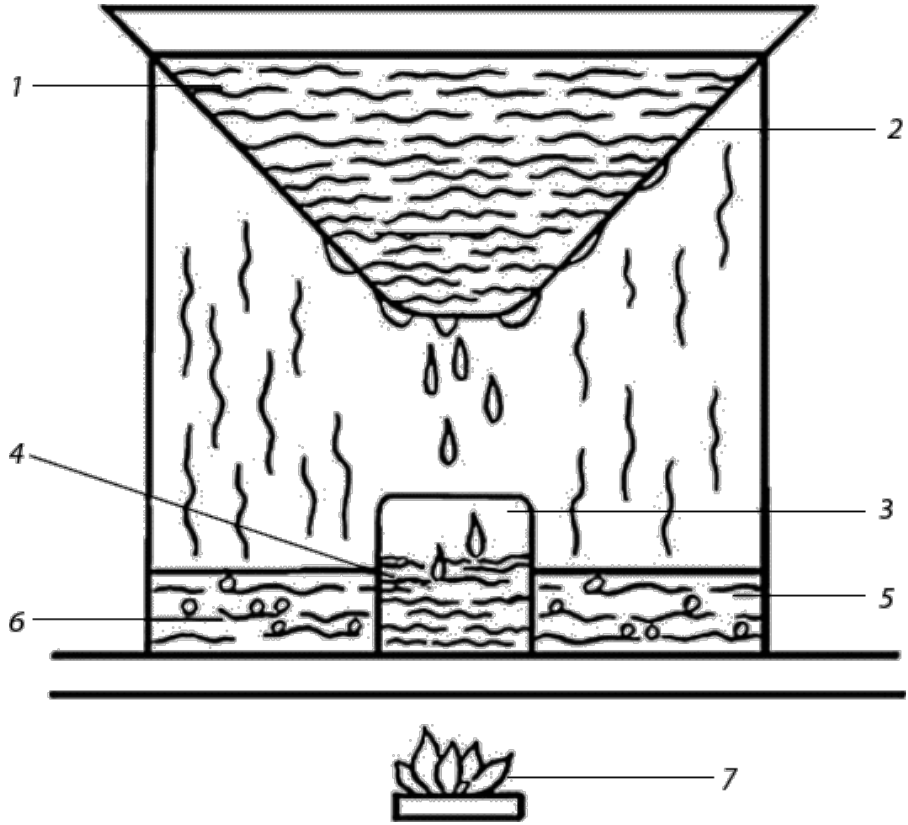

Рис. 4. Самогонный аппарат без трубки-змеевика: *1* – холодная вода; *2* – таз; *3* – миска для сбора самогона; *4* – самогон; *5* – емкость для браги; *6* – брага; *7* – нагреватель

Основным преимуществом такого простейшего аппарата является то, что его можно собрать, не выходя из дома. Однако у него низкая производительность. Кроме того, возникает ряд других сложностей: необходимость чаще менять воду, невозможность повторно перегнать самогон, присутствие резкого запаха, а самое главное – высокое содержание сивушных масел.

Принцип работы данной конструкции прост: при нагревании браги спиртосодержащий пар поднимается до соприкосновения с холодным дном таза, где конденсируется и стекает в сборник самогона.

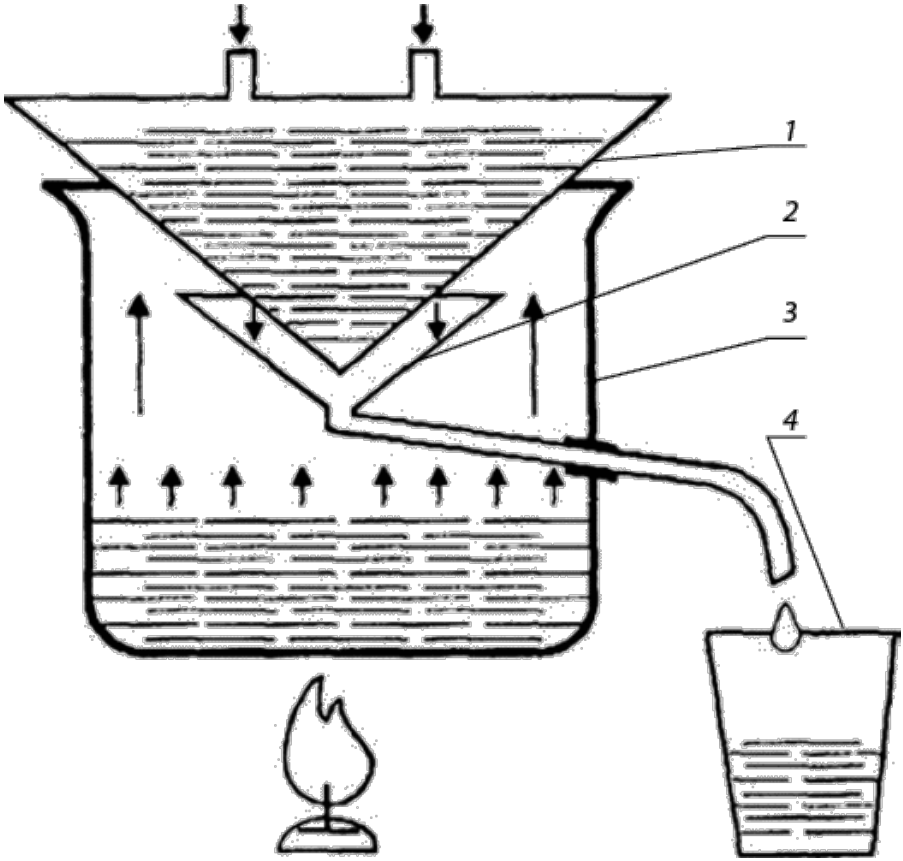

Рис. 5. Самогонный аппарат с дополнительной воронкой и отводной трубкой: *1* – холодильник; *2* – приемная воронка; *3* – испаритель; *4* – сборник самогона

На рис. 5 представлена конструкция более совершенного самогонного аппарата – с дополнительной воронкой и отводной трубкой, за счет чего появляется возможность вынести приемную емкость (сборник самогона) за пределы испарителя. Воронка должна располагаться либо на проволочной корзине, либо на треножнике, установленном на дно емкости. Стык между холодильником и емкостью промазывают по кругу слоем теста (замазки). Замазка всегда должна быть свежей, чтобы в случае слишком сильного давления избыток паров мог выйти через щели. Если же замазка окаменеет, аппарат может взорваться. В процессе работы тесто не дает улетучиваться спиртоносным парам, поэтому в помещении будет стоять не специфический запах сивухи, а аромат свежего хлеба.

Самогонные аппараты, изготовленные из скороварок, называют «чугунками». Их в большинстве случаев нагревают на газовой плите.

В обычной скороварке клапаны на крышке заменяют пробками (рис. 6). В одной пробке находится термометр, в другой – трубка. Трубка снабжена краном. Змеевик выходит из колбы в емкость для готового самогона. Емкость для готового самогона располагается на дне большого сосуда, наполненного холодной водой.

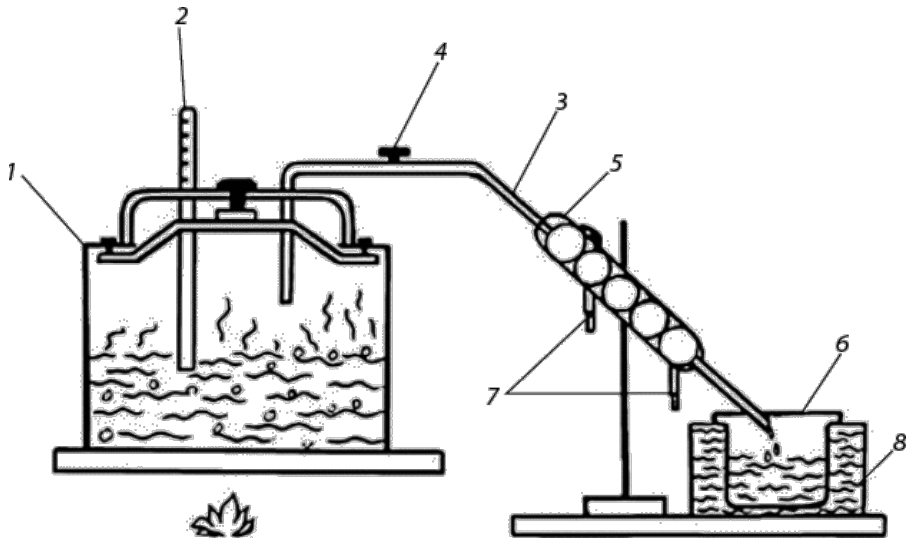

Рис. 6. Самогонный аппарат-«чугунок»: *1* – крышка скороварки; *2* – термометр; *3* – трубка; *4* – кран; *5* – водяное охлаждение; *6* – емкость для самогона; *7* – отток; *8* – водяная баня

Аппарат, представленный на рис. 7, более компактен, чем «чугунок». Однако у него есть существенный недостаток – низкая производительность.

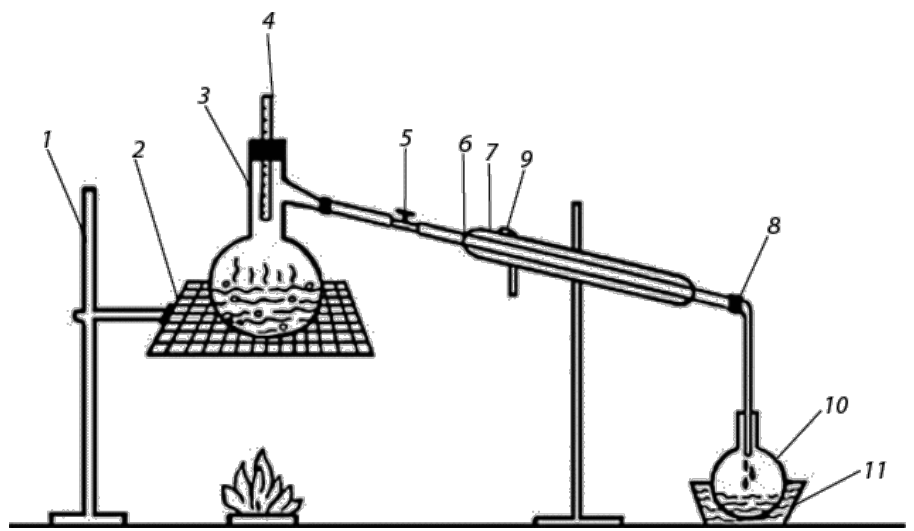

Рис. 7. Самогонный аппарат со штативом: *1* – штатив; *2* – асбестовое сито; *3* – сосуд с жидкостью; *4* – термометр; *5* – кран; *6* – соединительная трубка; *7* – холодильник; *8* – трубки для охлаждения жидкости; *9* – отток; *10* – сосуд с готовым самогоном; *11* – водяная баня

Для того чтобы брага подогревалась равномерно, на дно сосуда бросают 2–3 кусочка керамики. Асбестовое сито зажимают в лапке штатива. На асбестовое сито устанавливают укупоренный сосуд. Брага в сосуде не должно превышать 2/3 объема.

В пробке, закрывающей сосуд, заранее сделано отверстие для термометра. Сбоку сосуда имеется ответвление для выхода паров спирта, оно соединено с трубкой, на которой располагается кран. Трубка соединяет сосуд с холодильником.

Перегонный куб со змеевиком (рис. 8) производит до 1 л самогона в час.

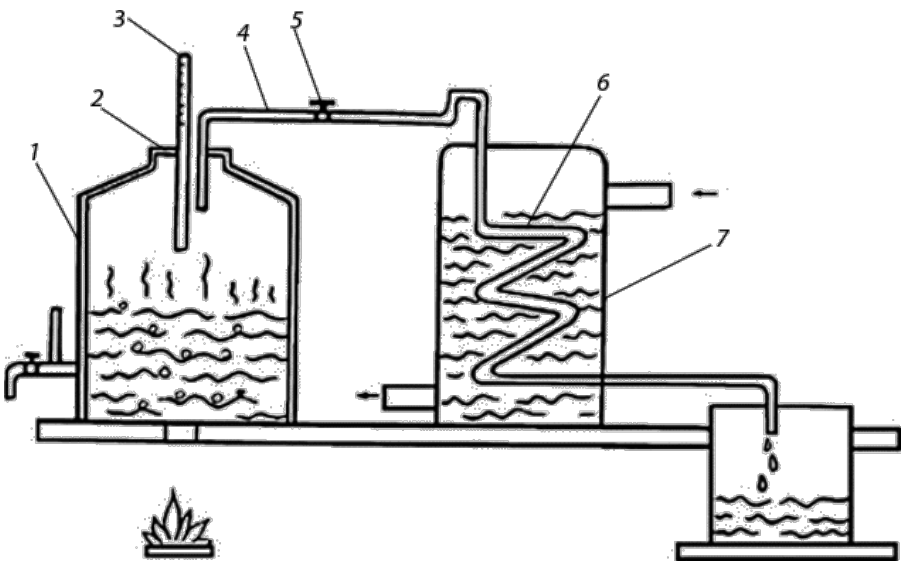

Рис. 8. Перегонный куб со змеевиком: *1* – большая емкость; *2* – крышка; *3* – термометр; *4* – отводная трубка; *5* – клапан; *6* – змеевик; *7* – емкость, наполненная холодной проточной водой

Есть другой вариант перегонного куба со змеевиком. Его конструкция намного сложнее, однако он является более эффективным, поскольку брага нагревается раскаленным паром (рис. 9).

Трубопровод подогревают паяльной лампой или газовой горелкой. Пар, поступающий по нему, не охлаждается, а нагревается. Проходя через емкость с брагой, пар насыщается.

В случае, если брага выплескивается в змеевик, перегонку

останавливают и очищают змеевик. Чтобы избежать этого, между трубкой, выходящей из емкости, и сухопарником устанавливают дополнительный фильтр, в качестве которого используют 3-литровую банку с закатанной крышкой. В крышке делают два отверстия (для принимающей и передающей трубок). Если брага выплескивается, она попадает в этот фильтр, а не в сухопарник.

Различные конструкции самогонных аппаратов относятся к основному оборудованию, но для нормального обеспечения всего технологического процесса получения самогона требуется ряд вспомогательного оборудования: различные емкости для приготовления браги, соединительные шланги, термометры, фильтры и т. д.

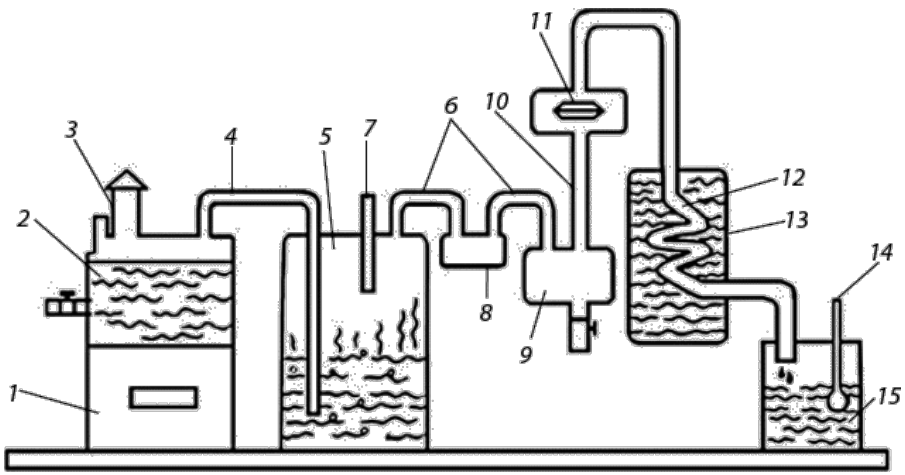

Рис. 9. Перегонный куб со змеевиком более сложной конструкции: *1* – топка; *2* – емкость для воды; *3* – труба; *4* – трубопровод для водяного пара; *5* – емкость с брагой; *6* – трубопровод для паров спирта; *7* – термометр; *8* – банка; *9* – сухопарник; *10* – трубопровод к фильтру; *11* – фильтр с медными тарелками; *12* – змеевик; *13* – холодильник; *14* – ареометр; *15* – емкость для самогона

Дефлегматор. В промышленных условиях получение качественных спиртов осуществляется с помощью ректификационной колонны. Ректификация – это разделение продуктов испарения на отдельные ингредиенты по температуре кипения. Конструкция ректификационной колонны достаточно сложна, требует строгого соблюдения температурного режима и принудительного нагнетания выделившихся при перегонке паров. Применение ее целесообразно только при больших объемах производства.

В домашних условиях для получения качественного по

химическому составу самогона можно применить дефлегматор (рис. 10).

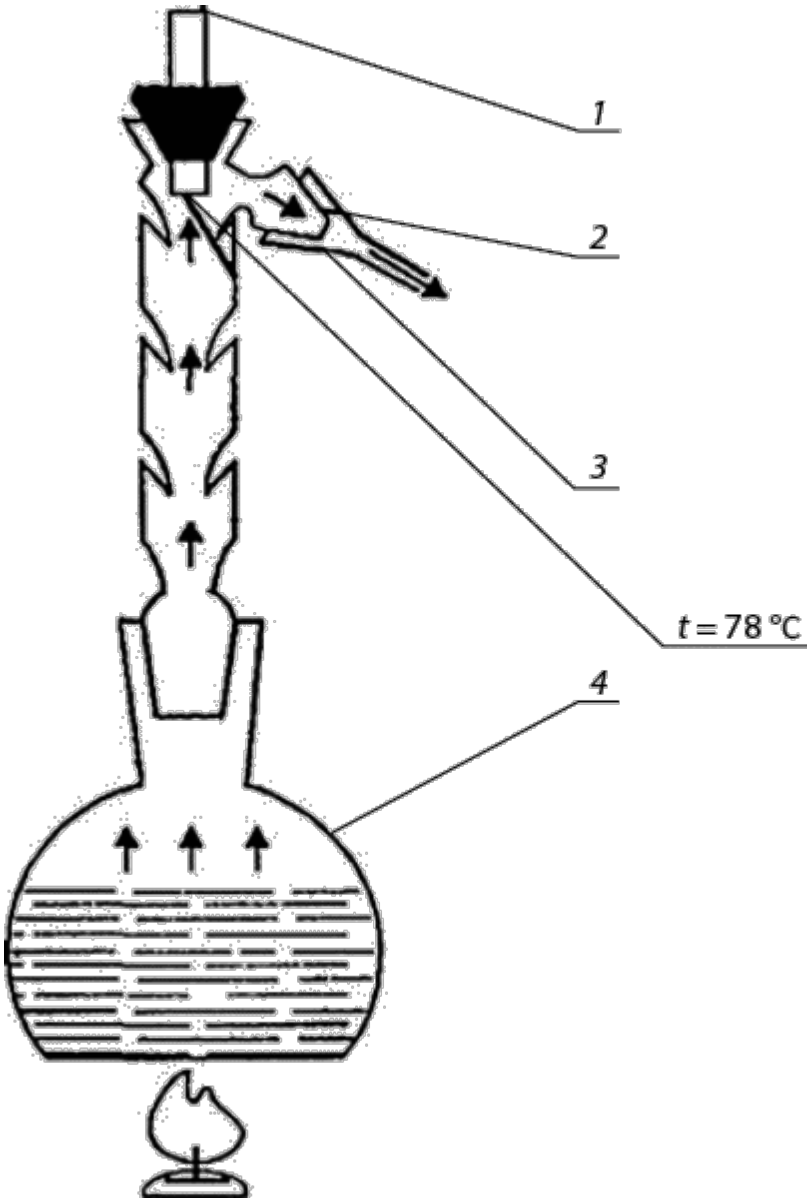

Рис. 10. Схема работы дефлегматора: *1* – термометр; *2* – дефлегматор; *3* – соединительный патрубок холодильника; *4* – испаритель

Дефлегматор – прибор для отделения паров основного вещества (в нашем случае этилового спирта) от веществ, кипящих при более высокой температуре (сивушных масел). Принцип его

работы заключается в использовании градиента температур по всей высоте дефлегматора, причем высота каждой конструкции самогонного аппарата подбирается таким образом, что в верхней горловине дефлегматора постоянно поддерживается температура 78 ˚С, что соответствует температуре кипения этилового спирта. Пары, имеющие более низкую температуру кипения, осаждаются на нижних уровнях дефлегматора и опять попадают в испаритель.

Термометры. Для контроля температуры смеси во время брожения можно использовать обычный термометр, а при перегонке требуются специальные термометры со шкалой до 120 ˚С.

Ареометр. Для определения процентного содержания алкоголя, или так называемой крепости напитка, используют специальный прибор – ареометр, измеряющий удельный вес жидкости, с пределами измерения 0,820—1,00.

Следует помнить, что самогон, полученный из различного исходного сырья и настоянный на различных добавках, при одинаковом содержании алкоголя может значительно отличаться по удельному весу, поэтому показания ареометра не всегда соответствуют действительности.

Ареометр можно сделать и самому. Для этого в пробирку высотой 60–90 мм помешают небольшой тяжелый грузик (дробь, кусочки свинца) и закрывают пробкой. В пробку вставляют тонкий деревянный стержень длиной 100–150 мм. Пробирку помешают в емкость с дистиллированной водой при температуре 20 ˚С и, изменяя вес груза, добиваются, чтобы тонкий стержень почти полностью скрылся в воде. В этом положении делают отметку на стержне. Для определения верхнего предела измерения прибор помешают в калиброванный спиртовой раствор с концентрацией 80˚. Расстояние между верхним и нижним пределами делят на определенное количество частей (например, 10). Прибор готов.

Емкости, тара. Следует помнить, что не всякая посуда может использоваться при самогоноварении. Лучшей тарой являются дубовый бочонок, стеклянный баллон, эмалированный бачок. Кратковременно допускается использование алюминиевой посуды. Различная пластмассовая тара может использоваться только в том случае, если на ней стоит маркировка «для пищевых продуктов». Совершенно недопустимо применение медной и железной тары.

Соединительные элементы и уплотнители. При использовании любой конструкции самогонного аппарата возникает необходимость применения различных трубок, шлангов, пробок и т. д. Следует помнить, что продукты брожения

и перегонки относятся к химически активным веществам, поэтому для соединения отдельных узлов оборудования по возможности следует применять нержавейку, стекло или специальную резину.

Технология приготовления самогона

Выбор и подготовка продуктов

При выборе исходных продуктов для приготовления самогона в первую очередь обращают внимание на доступность и минимальные затраты на их приобретение. Очень часто в качестве исходного продукта используют сахар, в то время как гораздо более доступными могут быть крахмал, зерно, картофель, хлеб, сахарная свекла. От этого зависит качество готового продукта. Например, сахарная свекла не пригодна для приготовления высококачественных сортов самогона, однако она идеально подходит для приготовления простого крепкого самогона. При использовании в качестве исходного сырья картофеля получается самогон хорошего качества, однако при условии двойной перегонки и дополнительной фильтрации.

Приготовление солода

Одним из часто используемых ингредиентов при изготовлении самогона является солод. Он представляет собой продукт проращивания злаковых зерен и содержит ферменты, способные разлагать крахмал на простые сахара, которые, в свою очередь, при взаимодействии с дрожжами превращаются в спирт. От того, как приготовлен солод, во многом зависит качество готового продукта.

Для проращивания отбирают зерна пшеницы, овса, ржи, ячменя не моложе 2 месяцев, но и не старше 1 года. Кроме того, они должны быть крупными.

Зерно просеивают, очищают от примесей, после чего промывают в воде при температуре 40–50 °C. Зерно необходимо промывать до тех пор, пока вода после ополаскивания не будет чистой. В итоге для приготовления солода отбирают 2 кг качественного зерна.

Зерно можно проверить на всхожесть следующим образом: отобрать 100 зерен и разложить на влажной ткани. Через три дня у них должны появиться корешки и ростки. Зерна считаются подходящими для приготовления солода лишь в том случае, если проросло не менее 90 % семян.

После этого зерно замачивают и, перемешивая, высыпают в деревянную посуду. Все всплывшие зерна удаляют. Зерно оставляют в воде до тех пор, пока не начнет отделяться шелуха. В

процессе замачивания воду меняют каждые 8 часов. Затем зерна рассыпают на противне слоем не более 3 см и оставляют в темном месте при комнатной температуре и влажности воздуха не более 40 %. Каждые 4 часа следует перемешивать зерна.

Во время проращивания температура зерна и ткани, на которой оно разложено, как правило, постепенно увеличивается, что нежелательно, поэтому зерно необходимо перемешивать и охлаждать. Для ускорения процесса проращивания используют смесь суперфосфата и серной кислоты (10 г суперфосфата на 1 л, серная кислота – 0,5 %). Проращивание зерен обычно продолжается 8—10 дней. Корешки при этом достигают длины 10–15 мм, а ростки – 5 мм.

Если необходимо сохранить полученный солод на будущее, его сушат. Для этого его промывают 1 %-ным раствором серной кислоты, затем рассыпают зерно в сухом помещении и оставляют сушить на 5–7 дней. После этого зерно помещают в духовку и выдерживают при температуре 35 °С. Влажность высушенного солода не должна превышать 3,5 %. Солод хранят в закрытой посуде в сухом помещении.

Для того чтобы приготовить солод высшего качества, смешивают ячменный, ржаной и просяной солод в соотношении 2:1:1. Полученную смесь промывают горячей водой, затем заливают холодной и выдерживают в течение 10 минут. После этого воду сливают, а солод просушивают приведенным выше способом. Затем зерна размалывают до консистенции муки. Для приготовления 2 л солодового молока в 1 л воды разводят 150 г истолченного солода и тщательно перемешивают – должна получиться однородная смесь.

Солодовое молоко используют в том случае, если в исходном продукте содержится много крахмала. Если в качестве исходного продукта используют злаки или корнеплоды, при добавлении солода увеличивается выход самогона. Солодовое молоко не является обязательным ингредиентом, если исходный продукт содержит достаточно сахара.

Плоды и ягоды в качестве исходных продуктов

Если в качестве исходного продукта используют плодово-ягодные продукты, самогон производят с использованием дрожжей и небольшого количества сахара. Для приготовления самогона могут быть использованы разные фрукты и ягоды: вишни, клубника, малина, айва, яблоки, груши и т. д. Нередко фрукты и ягоды комбинируют. Например, ягоды рябины обладают очень терпким вкусом, поэтому с целью смягчения вкуса их, как

правило, смешивают с малиной, смородиной и другими ягодами.

Подготовка сусла

В процессе приготовления сусла на основе сахара придерживаются определенной пропорции: на 10 частей сахара – 30 частей воды и 1 часть дрожжей.

Для того чтобы определить, готова ли брага, возле нее зажигают спичку. Если спичка горит, значит, можно приступать к перегонке, если же спичка тухнет, брага не готова. Готовность браги к перегонке можно определить, попробовав ее: если брага имеет горький вкус, можно перегонять, если сладкий – брага не готова.

Примерно той же пропорции придерживаются и при использовании плодов и ягод, однако необходимо учитывать содержание сахара в каждом конкретном случае. Количество сахара при использовании плодов и ягод может достигать 35 %.

Если сусло готовят на основе картофеля пли других крахмалосодержащих продуктов, их берут в таком соотношении: на 7 кг картофеля – 10–12 л воды, 400 г сахара и 200 г дрожжей.

Приготовление дрожжевого затора

Существует несколько способов приготовления дрожжевого затора, все они имеют свои особенности. Остановимся на самом простом.

На 2–3 ч. л. кипяченой воды добавить 1 ч. л. сахара, растворить дрожжи и настаивать в теплом месте до начала брожения. Затем мелко нашинковать 80 г свежей капусты, залить 1 стаканом воды и кипятить 1 час. Полученный отвар охладить до комнатной температуры и добавить забродившие дрожжи. Использование дрожжевого затора вместо обычных дрожжей ускоряет процесс брожения и увеличивает его эффективность.

Брожение

От брожения во многом зависит качество готового самогона, поэтому необходимо обратить внимание на некоторые практические моменты.

При слишком низкой температуре процесс брожения может остановиться. В этом случае необходимо поднять температуру для его возобновления. Температура сусла должна составлять 20–25 °С, поскольку при слишком высокой температуре дрожжи могут погибнуть. В этом случае сусло необходимо слить с

погибших дрожжей и поставить на новые.

Брожение бывает нескольких видов: *волнистое, переливное, смешанное, покровное* и *пенистое*. Например, для картофельной браги не характерно покровное брожение. Оно указывает на то, что дрожжи ослабли или совсем погибли. В этом случае в брагу добавляют свежие дрожжи.

При пенистом брожении сусло выплескивается из емкости. В этом случае с целью уменьшения интенсивности брожения емкость с суслом необходимо перенести в более прохладное место. Через 2–3 дня емкость возвращают на прежнее место.

Кроме того, применяют пеногасящие средства, например растительное масло, топленое сало, сильно забродившее дрожжевое тесто и чистый солод.

Окончание процесса брожения определяют по прекращению образования пены и пузырьков. Перебродившая брага имеет кисло-сладкий запах и горький вкус. Следует отметить, что после достижения суслом крепости 15° дрожжи погибают и брожение прекращается.

Рецепты приготовления браги

Рецепт 1. 6 кг сахара и 100 г дрожжей развести в 20 л кипяченой воды. Полученную смесь настаивать в теплом месте 7—10 дней, затем перегнать.

Рецепт 2. 6 л варенья, 4 кг сахара залить 20 л кипяченой воды, тщательно перемешать. В полученную смесь добавить 100 г дрожжей и настаивать в теплом месте 7—14 дней, затем перегнать.

Рецепт 3. 1 кг слив, 1 кг сахара залить 3 л кипяченой воды и настаивать в течение 30 дней, затем перегнать.

Перегонка

Перегонка – процесс разделения браги на спиртовую составляющую и все остальные. Спиртовая фракция является более легкой, поэтому раньше других переходит в пар.

В процессе перегонки в емкость с самогоном может попадать закваска. Чтобы этого не происходило, в закваску добавляют 500 мл свежего молока или 2 ч. л. сливочного масла.

В процессе перегонки рекомендуется соблюдать следующие температурные режимы. Брагу нагревают до температуры 68 °С – при этом происходит активное отделение легких фракций. Самогон, полученный на этом этапе перегонки, содержит много вредных примесей, поэтому использовать его внутрь не

рекомендуется. Легкие фракции улетучиваются при температуре 65–77 °C.

Когда испарение в этом режиме закончится, брагу подогревают чуть сильнее с одновременным уменьшением скорости нагрева. Этот этап считается основным в процессе перегонки, поскольку именно на этой стадии производится основное количество самогона. Температура не должна превышать 83 °C. Как только температура достигнет 85 °C, перегонку останавливают и проводят тест на содержание в браге спирта. С этой целью в брагу опускают кусочек бумаги. Если бумага загорается, значит, брага еще содержит достаточное количество спирта. В этом случае перегонку продолжают. Если же бумага не загорается, перегонку прекращают.

Очистка и фильтрация

Полная очистка самогона включает многократную дробную перегонку, а также химические и физические способы очистки.

В процессе очистки самогона необходимо учитывать, что спирт повышенной крепости хорошо удерживает примеси, особенно при высокой температуре спиртовой жидкости. Поэтому перед каждой дополнительной перегонкой самогон разбавляют родниковой водой (чем выше качество воды, тем эффективнее процесс перегонки). Количество добавляемой воды определяется крепостью самогона. Как правило, это 50 % количества самогона. Для очень крепкого самогона количество воды увеличивают, а для очень слабого – уменьшают. Для определения крепости самогона при разбавлении используют спиртометр.

В процессе брожения под действием дрожжей и выделяемых ими ферментов сахар превращается в этиловый спирт. Однако, помимо этилового спирта, в процессе брожения вырабатываются пропиловый, изобутиловый и изоамиловый спирт (сивушные масла), вследствие чего самогон приобретает неприятный запах и вредные свойства.

Сивушные масла удаляют из самогона путем дробной перегонки, а также химическим способом. Для этой цели используют щелочь (1–2 г на 1 л самогона) или соду (5–7 г на 1 л самогона).

Помимо сивушных масел, в самогоне образуются и другие примеси (уксусный альдегид, уксусная кислота, муравьино-этиловый эфир, муравьиная кислота, уксусно-этиловый эфир, метиловый спирт, кетоны и т. д.). Наиболее опасной из перечисленных примесей является метиловый спирт, поскольку его попадание в организм приводит к тяжелым заболеваниям.

Очистка от большинства перечисленных примесей происходит при второй перегонке. Именно поэтому не рекомендуется принимать внутрь самогон первой перегонки.

Примеси, которые не удалось удалить при перегонке, выводят химическими способами. С этой целью применяют древесный уголь из костра или печи. Остывший уголь засыпают в емкость с самогоном (50 г угля на 1 л самогона) и настаивают в течение нескольких дней, периодически взбалтывая. После того как выпадет осадок, самогон фильтруют.

Для очистки от посторонних примесей можно использовать активированный уголь, продающийся в аптеках.

Также очень распространен следующий способ очистки. На каждый литр нужно взять водный раствор перманганата калия (2 г на 50 мл воды). Этот раствор влить в самогон и подождать 8—10 часов, после чего можно будет увидеть осадок на дне. Для того чтобы избавиться от него, следует тщательно процедить продукт.

Облагораживание

Качество приготовленного самогона определяется не только его крепостью, но также вкусом и запахом.

Самогон выливают в эмалированную емкость, добавляют сахар, ставят на медленный огонь и нагревают до температуры 70 °C, после чего снимают с огня и охлаждают до комнатной температуры. Для придания самогону определенного цвета вместе с сахаром добавляют черный или зеленый чай (1 ст. л. на 1 л самогона), затем самогон охлаждают и фильтруют.

Вкус и запах самогона до и после очистки существенно отличаются. Если положить мало сахара, самогон будет очищен в меньшей степени, а при переизбытке сахара напиток приобретет сладковатый вкус, что также нежелательно.

Самогон приобретет приятные вкус и аромат, если после второго перегона добавить свежее молоко (200 мл молока на 1 л самогона), настаивать в течение 30 минут и добавить сахар.

Определение крепости самогона

Измеряют крепость ареометром – прибором, измеряющим плотность жидкостей.

Большинство спиртометров откалиброваны для работы в растворе температурой 20 °С (допускается отклонение не больше 0,5 °С). При более высокой температуре ареометр завышает крепость, при более низкой – занижает. Несоблюдение температурного режима вызывает погрешность измерений до 7 %. Плотность жидкости также зависит от атмосферного давления, рекомендуемый показатель – 760 мм рт. ст.

Все спиртометры (кроме оптического, электронного и виномера) рассчитаны на работу с жидкостями, содержащими только этиловый спирт и воду. Любые другие примеси (сахар, сок, дубильные вещества после настаивания в бочке, соли тяжелых металлов в воде и даже сивушные масла плохо очищенного самогона) изменяют плотность раствора, что приводит к неточным замерам.

Если точность до десятых долей процента не важна, можно воспользоваться табл. 5.

Таблица 5

Коррекция показаний спиртометра в зависимости от температуры спирта

Диапазон (крепость)	Температура						
	5 °С	10 °С	15 °С	20 °С	25 °С	30 °С	35 °С
20—60 % 65—80 % 85 %+	+6% +5 % +4 %	+4 % +3 % +3 %	+2 % +2 % +1 %	— — —	–2 % –1 % –1 %	–4 % –3 % –3 %	–6 %

Придание самогону ароматических, вкусовых и цветовых качеств

Ароматизация

Очищенный самогон готов к употреблению, но при желании из него можно приготовить разнообразные напитки.

Улучшить вид и аромат напитка, придать ему определенный вкус помогают специальные добавки – ароматические вещества. Некоторые добавки оказывают тонизирующее и лечебное действие, например настойка золотого корня, заманихи, элеутерококка, боярышника.

Обычно растения заготавливают и хранят в закрытых сосудах, но в таком виде не всегда удобно их использовать. На их основе можно приготовить ароматические настои.

Ароматические вещества извлекают из растительного сырья с помощью растворителей – воды или спирта. Растения перед приготовлением необходимо измельчить в порошок.

Самый простой способ – настаивание на спирте в течение 3–5 недель, в зависимости от вида сырья. Самогон насыщается ароматическими веществами, меняется его вкус. При настаивании раствор периодически сцеживают, а затем вновь заливают сырье и взбалтывают. Более эффективно растения отдают ароматизирующие вещества при крепости растворителя 45–50°. При нагреве до 50–60 °С настаивание в некоторых случаях можно сократить до 5–8 дней.

Отвар – раствор, получаемый при кипячении сырья в течение 10–15 минут в закрытом сосуде с последующим настаиванием или без него. Соотношение сырья и растворителя может быть в пределах от 1:2 до 1:5. При перегонке отваров можно получить концентрированные растворы. Их в небольшом количестве добавляют в напитки при приготовлении для придания аромата.

Перегонку проводят так. Растительное сырье нужно мелко истолочь, залить кипятком (на 400 г взять 3,5 л воды), плотно укупорить и настаивать сутки. Затем добавить 1,5 л воды и перегонять до тех пор, пока будет сохраняться запах специи. Затем добавить свежих специй и перегнать еще раз. Можно повторить трижды – такая вода называется «тройной». При добавлении 200 г «тройной» воды в 1,2 л самогона его вкус будет схож с полученным при перегонке со специями.

Если растения и специи добавлять в брагу, при перегонке аромат получится слабым. Для его усиления воду, которой

разводят брагу, следует предварительно настаивать на специях. Предпочтительно готовить брагу на ароматизированной воде. Самогон будет иметь устойчивый аромат.

При добавлении пряностей в самогон надо учитывать специфический вкус и аромат каждой из них. Наиболее резкие и жгучие из пряностей следует добавлять в небольших количествах. Например, анис, ваниль, перец душистый, укропное семя, лавровый лист, гвоздика могут придать сильный аромат напитку, даже если их брать для настоек в количествах 1–3 г на 1 л. Такие пряности, как розмарин, шафран или иссоп, а также кайенский красный перец, не рекомендуется использовать более 0,5 г на 1 л. Бадьян, имбирь, кардамон, корица, черный перец, фенхель, шалфей используют в количестве 3—20 г на 1 л, а апельсиновую и лимонную цедру – в пределах 200–300 г на 1 л.

Концентрированные растворы ароматических веществ называют эссенциями. Эссенции крепостью 65 % об. могут храниться достаточно долго, сохраняя все свои качества.

Придание вкуса

Самогон активно взаимодействует с вносимыми в него добавками, в результате чего его вкус может сильно измениться, поэтому использовать различные добавки нужно очень аккуратно.

В табл. 6 приведены предельно допустимые количества добавок для получения определенной вкусовой характеристики самогона при длительном его настаивании (не менее двух недель).

Таблица 6

Предельно допустимые нормы добавок, вносимых в самогон

Наименование	Вкус	Количество добавок, г/л
Апельсиновая цедра	Горьковатый	50—100
Лимонная цедра	Горьковатый	60—250
Померанцевая цедра	Горьковатый	2,5—50
Розмарин	Горьковато-пряный	0,5—1,0
Шафран	Горьковато-пряный	0,1—0,5
Бадьян	Горьковато-пряный	3—20

Наименование	Вкус	Количество добавок, г/л
Корица	Горьковато-пряный	3—15
Ваниль	Горький	0,5—2,0
Лавровый лист	Горький	0,5—2,0
Кардамон	Пряно-жгучий	4—20
Мускатный орех	Пряно-жгучий	3—6
Перец душистый	Умеренно-жгучий	3—6
Имбирь	Жгучий	1,5—12,0
Гвоздика	Жгучий	0,6—3,0
Перец черный	Жгучий	2—24

Почти все добавки (за исключением шафрана) можно применять и в сочетании друг с другом, при этом их следует брать в строго определенных пропорциях. В ряде случаев может быть применен и «экспресс-метод» приготовления самогона (2–3 дня) с заданными вкусовыми качествами. При этом количество вносимых добавок увеличивают на 20–30 %.

Придание цвета

Золотисто-оранжевый цвет самогон приобретает в результате настаивания на шафране и добавления небольшого количества сока из ягод голубики или черники. Некоторые настаивают самогон на корке недозрелого апельсина или перегородках грецкого ореха.

Желтые оттенки получают, употребляя большее или меньшее количество шафрана, мелиссы, вероники или мяты, а также листьев петрушки, хрена или сельдерея. Иногда самогон перегоняют вместе с шафраном, а полученную эссенцию хранят в темном месте в плотно закрытой бутылке.

В *красный* цвет самогон окрашивают путем настаивания на сушеных ягодах черники.

Алый цвет получится, если 4 г порошка пищевой краски и 4 г порошка очищенного винного камня варить в 1,1 л воды, дать отстояться, процедить через марлю и добавить в самогон.

Фиолетовый цвет самогону придает настаивание на семенах подсолнечника.

Голубой цвет получится при настаивании самогона на цветах васильков.

Зеленый цвет можно получить, если мелко истолочь 3–4 горсти кервеля, положить в тонкую ткань над воронкой и процедить через нее самогон. Можно также настаивать самогон

на листьях черной смородины, соке из листьев петрушки или перьев лука.

Коричневый цвет можно получить, добавив карамелизованный сахарный песок.

Подкрашивание лучше производить после подслащивания, чтобы не испортить потом цвет и прозрачность жидкости.

Подслащивание

Самогон можно подсластить медом, вареньем или сиропом. Для приготовления сиропа 1 кг сахара сварить в 1 л воды. Во время варки на поверхности сиропа образуется пена, которую нужно снимать. Варку продолжать до прекращения образования пены. Затем сироп необходимо остудить и выдержать около двух недель, чтобы он отстоялся. Для подслащивания вареньем или медом на 1 л самогона добавляют 1 ч. л. сладостей.

При добавлении в самогон подсластителей смесь нагревается и происходит выделение газов. Когда этот процесс завершится, в самогон нужно добавить несколько таблеток активированного угля и тщательно взболтать, а затем в течение 1–2 часов дать отстояться при комнатной температуре и процедить через плотную ткань. Подслащенный и процеженный самогон разлить в бутылки и на два-три дня убрать в холодное помещение с температурой 3–4 °С. Спиртовой вкус у самогона после подслащивания практически отсутствует.

Рецепты самогона из разных видов сырья

Ароматный самогон

60 г корицы, 30 г кориандра, по 15 г кардамона, гвоздики, мускатного ореха, 4 ст. л. вишневых косточек, 500 мл воды, 2 л вишневого сока

Смешать корицу, кориандр, кардамон, гвоздику, истолченный мускатный орех и истолченные вишневые косточки, добавить воду и перегнать. В полученную смесь добавить вишневый сок, настаивать в течение 3 дней и перегнать.

Самогон из варенья

6 л забродившего варенья, 200 г дрожжей, 3 кг сахара, 30 л воды

Варенье, дрожжи и сахар залить теплой водой. Настаивать в темном месте 3–5 дней, затем перегнать.

Самогон из вишневого сиропа

6 л вишневого сиропа, 200 г дрожжей, 30 л воды

Вишневый сироп развести в кипяченой воде. В полученную смесь добавить дрожжи, настаивать 7 дней, затем перегнать.

Самогон из вина

12 л водно-фруктовой смеси, 0,7 л виноградного вина, 50 г дрожжей

Подгнившие ягоды и фрукты залить доверху водой. Затем добавить виноградное вино и дрожжи. Когда брожение закончится, перегнать.

Самогон из виноградного вина

12 л виноградного вина, 600 г дрожжей

Все смешать и перегнать 2 раза.

Самогон из виноградного сока

10 л виноградного сока, 5 кг сахара, 100 г дрожжей, 25 л воды

Смешать виноградный сок, сахар и дрожжи, добавить

кипяченую воду, настаивать в течение 7 дней, затем перегнать 2 раза.

Вишневый самогон

20 кг вишни, 2 кг сахара, 200 г дрожжей

Из вишен вынуть косточки, мякоть размять, добавить сахар и разведенные дрожжи. Поставить в умеренно теплое место, первые 2 дня периодически перемешивать. Вишневые косточки истолочь, по окончании брожения смешать с мякотью и перегнать. Вишневые косточки придают самогону миндальный вкус и запах.

Гороховый самогон

3 кг гороха, 3 стакана солода, 200 г дрожжей, 10 л воды

Горох размолоть. Вскипятить воду, добавить, помешивая, муку и варить до получения густой однородной массы. Остудить, добавить солод, перемешать и дать постоять. Затем слить в чан, добавить дрожжи и оставить в теплом месте. Через 5 дней перегнать. Горох можно предварительно прорастить, тогда солод добавлять не нужно.

Самогон из диких груш

3 ведра груш (дички)

Груши сложить в емкость объемом 50 л, размять и оставить на 15–20 дней, затем перегнать.

Самогон из садовых груш

5 ведер подпорченных груш, 2 кг сахара, 200 г дрожжей, 5–7 л воды

Груши сварить в небольшом количестве воды. Добавить сахар, дрожжи и залить водой. Настаивать в теплом месте 8—10 дней, затем перегнать.

Самогон из сушеных груш

5 кг сушеных груш,10 л воды, 300 г сахара

Сухие груши залить водой и прокипятить. В полученную смесь добавить сахар и настаивать 7 дней, затем перегнать 2 раза.

Картофельный самогон

20 кг картофеля, 1 кг пшеничной муки, 500 г дрожжей, 25 л воды

Картофель вымыть, измельчить, залить 15 л кипяченой воды температурой 60 °С. Добавить муку, перемешать и настаивать. Жидкость слить, а осадок залить 10 л воды температурой 50 °С, перемешать и оставить. Затем настой слить, смешать с первой порцией, добавить разведенные дрожжи и настаивать. Через 10–15 дней перегнать.

Картофельный самогон с овсом

10 кг картофеля, 6 кг овса, 500 г дрожжей, 35 л воды

Картофель вымыть и измельчить. Овес смолоть, залить кипятком и хорошо перемешать. Размешивая, постепенно добавлять натертый картофель. Через 3 часа добавить 35 л воды и снова перемешать, добавить разведенные дрожжи. Емкость плотно укупорить и настаивать 3–4 дня в темном месте до образования осадка и появления пузырьков. После этого перегнать.

Коричный самогон

400 г корицы, 4,5 л воды, 2 кг сахара

400 г корицы залить 3 л кипятка и настаивать в теплом месте 2 дня. Полученную смесь взболтать и перегнать. После перегонки 500 мл налить в куб 500 мл воды и продолжать перегонять до тех пор, пока не получится еще 1 л. Затем для приготовления сиропа сахар развести в 1,5 л воды и варить на слабом огне. Самогон и сироп смешать и настаивать в теплом месте 5 дней, профильтровать.

Самогон из кукурузы

10 кг зерна кукурузы, 500 г дрожжей, 20 л воды

Кукурузу прорастить и перемолоть в муку. Из муки, понемногу добавляя ее в кипящую воду и помешивая, сварить жидкий кисель. Готовый кисель укрыть и настаивать 10–12 часов, потом остудить до комнатной температуры и добавить дрожжи. Оставить бродить на 5–6 дней. Когда брожение закончится, перегнать.

Самогон из карамели

5 кг карамели с начинкой, 200 г дрожжей, 20 л воды

Конфеты развести в теплой воде, добавить разведенные дрожжи. Настаивать 4–5 дней, затем перегнать.

Самогон из крахмала

10 кг крахмала, 500 г дрожжей, 1 кг сахара, 20 л воды

Крахмал развести в воде и заварить, как кисель, добавить дрожжи и сахар. Настаивать 3–5 дней, затем перегнать.

Молочный самогон

5 кг сахара, 100 г дрожжей, 3 л молока, 30 л воды

Все смешать, настаивать в течение 3–4 дней, затем перегнать.

Самогон из пшеничной муки

4 кг пшеничной муки, 11 кг сахара, 29 л воды

Муку смешать с 1 кг сахара и залить 3 л воды. Настаивать в теплом месте 5 дней, затем добавить еще 5 кг сахара и 18 л воды. Настаивать неделю. Когда брага начнет горчить, настой процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань и перегнать. В отходы добавить 5 кг сахара и 8 л теплой воды. Настаивать 8—10 дней. Затем процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань и перегнать.

Самогон из пшеницы

10 кг пшеницы, 500 г дрожжей, 30 л воды

Пшеницу прорастить и перемолоть, затем добавить дрожжи, залить водой и настаивать в теплом месте. Когда брожение закончится, перегнать.

Самогон из пшеницы с картофелем

3 кг пшеницы, 3 кг картофеля, 8 л воды

Молотое зерно залить кипятком и настаивать 10 часов. Картофель сварить, размять до состояния киселя и добавить в настой. Полученную смесь настаивать в течение 12 часов, затем профильтровать и перегнать.

Рисовый самогон

3 кг риса, 3 стакана молотого солода, 200 г дрожжей, 10 л

воды

Рис отварить в воде, остудить, добавить солод, перемешать и оставить на 10–12 часов. Снова перемешать, добавить дрожжи и оставить на 5–6 дней. Затем процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань и перегнать.

Самогон из ржи

6 кг ржи, 28 л воды, 200 г дрожжей

Рожь вымочить в течение 3 дней, высушить и перемолоть. Затем залить зерно горячей водой, добавить дрожжи и тщательно перемешать. Полученную смесь настаивать 7 дней, затем перегнать.

Самогон из ржи и картофеля

6 кг ржи, 8 буханок черного хлеба, 10 кг картофеля, 1 кг дрожжей, 10 л воды

Рожь прорастить и перемолоть. Хлеб размочить в воде и также перемолоть. Картофель разварить и размять. Рожь, хлеб и картофель перемешать, добавить дрожжи и настаивать в теплом месте неделю. Затем перегнать.

Рябиновый самогон

10 кг рябины, 2 кг сахара, 200 г дрожжей

После первых морозов набрать ягод рябины, размять и отжать из них сок. Добавить сахар, дрожжи и поставить в теплое место. Когда брожение закончится, перегнать.

Рябиновый самогон с хлебным квасом

2,5–3 кг спелой рябины, 100 г дрожжей, 12 л хлебного кваса

Рябину размять, добавить дрожжи и залить свежим хлебным квасом. Полученную смесь настаивать 3–5 дней при комнатной температуре, затем тщательно перемешать и перегнать. Затем добавить 6 л самогона и перегнать снова.

Самогон из сахара

6 кг сахара, 200 г дрожжей, 30 л воды

Сахар залить теплой водой. Дрожжи развести и перемешать с сахарным сиропом. Настаивать в теплом месте 6–7 дней, затем

перегнать.

Рябиновый самогон без сахара

5 л рябинового сока, 150 г дрожжей

Сок смешать с дрожжами и настаивать в теплом месте, пока смесь не забродит. Полученную смесь перегнать.

Сахарный самогон за сутки

5 кг сахара, 500 г дрожжей, 1 л молока, 1 кг гороха, 15 л воды

Сахар, молоко, горох залить теплой водой, добавить разведенные дрожжи и сутки настаивать, затем перегнать.

Самогон из свекольного сока

30 л свекольного сока, 200 г дрожжей

В свекольный сок добавить дрожжи и настаивать в теплом месте 5–6 дней. Затем перегнать и профильтровать.

Самогон из сиропа

6 л сиропа (любого), 200 г дрожжей, 30 л воды

Сироп смешать с разведенными дрожжами, добавить теплую воду. Настаивать неделю, затем перегнать.

Сливовый самогон

12 кг слив, 2 кг сахара

Сливы размять, смешать с сахаром и настаивать 12 дней. По окончании брожения перегнать.

Сахарный самогон со ржаным хлебом и картофелем

5 кг сахара, 500 г дрожжей, 1 л молока, 4 буханки ржаного хлеба, 25 картофелин среднего размера, 25 л воды

Картофель отварить и растолочь, хлеб раскрошить, дрожжи развести, смешать с сахаром и молоком, залить теплой водой и перемешать. Настаивать сутки, затем перегнать.

Свекольный самогон

8 кг сахарной свеклы, 2 кг сахара, 500 г дрожжей, 10 л воды

Сахарную свеклу измельчить и отварить. Горячую свеклу залить теплой водой, добавить сахар, разведенные дрожжи и настаивать в теплом месте 3–4 дня. Когда на поверхности образуется корочка и свекла опустится на дно, все перемешать и перегнать.

Сливовый самогон крепкий

8 кг слив, 2 кг сахара

Сливы засыпать сахаром и настаивать в течение 15 дней, пока не прекратится брожение. Затем перегнать 2 раза.

Самогон из слив с косточками

9 кг слив

Спелые сливы с косточками истолочь, добавляя воду до превращения в жидкую массу, и настаивать, пока не прекратится брожение. Затем полученную смесь профильтровать и перегнать 2 раза.

Самогон из сухофруктов

2 кг сухих яблок или груш, 3 кг сахара, 300 г дрожжей, 10 л воды

Сухофрукты заварить, залить водой, поставить на плиту и варить в течение часа. Затем охладить до температуры 30–35 °С. Добавить сахар и разведенные дрожжи. Настаивать в темном месте неделю, затем перегнать.

Самогон из томатной пасты с пивом

1 л томатной пасты, 1,5 л пива, 10 кг сахара, 30 л воды

Томатную пасту развести в воде, добавить пиво и сахар. Настаивать в теплом месте до окончания процесса брожения, затем перегнать.

Самогон из черного хлеба и картофеля

8 буханок черного хлеба, 3 кг картофеля, 10 л воды

Картофель измельчить, добавить хлеб, залить водой и настаивать в теплом месте 7—14 дней, затем перегнать 2 раза и профильтровать.

Самогон с укропом

6 кг сахара, 200 г дрожжей, 1 пучок сушеного укропа, 2 ст. л. листьев черной смородины, 10 л воды

Сахар и дрожжи залить теплой кипяченой водой, перемешать. В полученную смесь добавить сушеный укроп и листья черной смородины, настаивать в теплом месте 5–6 дней, затем перегнать.

Самогон из фруктово-ягодного сока

9 л сока ягод и фруктов, 300 г дрожжей

В сок добавить дрожжи. Настаивать в теплом темном месте 12–15 дней, до прекращения процесса брожения, затем перегнать.

Яблочный самогон

12 л яблочного сока, 1 кг сахара, 65 г дрожжей

В яблочный сок добавить сахар, дрожжи и настаивать в темном месте 7 дней. Затем перегнать.

Самогон из ячменя

6 кг ячменя, 6 буханок черного хлеба, 200 г дрожжей, 10 л воды

Молотый ячмень замочить в воде, добавить черный хлеб, дрожжи и настаивать в теплом месте 8 дней. Полученную смесь перегнать 2 раза.

Самогон из ячменя с кукурузой и горохом

По 1 кг ячменя и кукурузы, 500 г гороха, 500 г дрожжей, 12 л воды

Смешать ячмень, кукурузу и горох, залить теплой водой таким образом, чтобы она чуть покрывала смесь, и дать прорасти, следя за тем, чтобы зерно не прокисло. Проросшее зерно высушить и залить 12 л кипятка, перемешивая. Полученную жидкость настаивать в теплом месте 14 часов, затем охладить до комнатной температуры и добавить дрожжи. Через 5 дней перегнать.

Анисовый самогон

7–8 л самогона, 400 г семян аниса, 50 г семян тимьяна, 40 г

корня фиалки, 40 г лимонной цедры

Смешать истолченные семена аниса, тимьяна, корень фиалки, сухую лимонную цедру, залить очищенным самогоном. Полученную смесь перегнать.

Самогон анисово-полынный

12 л самогона, 500 г аниса, 200 г измельченной полыни

Смешать анис и полынь, залить самогоном и настаивать 10 дней. Полученную смесь перегнать и профильтровать.

Самогон с анисом и укропом

10 л самогона, 1 кг лимонной цедры, 300 г семян аниса, 150 г семян укропа, 20 г имбиря, 5 л воды

Смешать истолченные семена аниса и укропа, залить очищенным самогоном, долить воду и перегнать. Добавить лимонную цедру и имбирь, настаивать в течение 4 недель, затем профильтровать.

Самогон с апельсиновым соком

5 л двойного самогона, 500 г лимонной цедры, 1 л апельсинового сока, по 1 ст. л. кориандра и гвоздики, сахар по вкусу

Смешать лимонную цедру и апельсиновый сок, добавить измельченный кориандр и гвоздику, залить двойным самогоном, настаивать в теплом месте 20–25 дней, затем перегнать. Готовый самогон профильтровать и добавить сахар по вкусу.

Самогон с апельсиновой цедрой

13 л двойного самогона, 1 кг цедры апельсина, сахар по вкусу

Цедру залить 6 л двойного самогона и настаивать в течение 4 дней. В полученную смесь добавить 7 л двойного самогона и перегнать. Готовый самогон профильтровать и добавить сахар по вкусу.

Самогон с апельсиновой цедрой и бадьяном

13 л двойного самогона, 400 г цедры грейпфрута, 300 г цедры апельсина, 20 г бадьяна, 60 г корицы, 70 г гвоздики, по 50 г мускатного ореха, мускатного цвета и кардамона

Все ингредиенты смешать, залить двойным самогоном и

настаивать в течение 10 дней, затем перегнать.

Самогон вишневый

3 л самогона, 1 кг вишен

Вишни без косточек потолочь, залить самогоном, настаивать в течение 10 дней, периодически перемешивая до окончания брожения. Полученную смесь перегнать и профильтровать. Можно также использовать сушеные вишни (500 г). Для этого их нужно положить в горячую воду, а затем размять. При этом способе процесс брожения проходит медленнее.

Самогон вишневый на молоке

10 л самогона, 5 кг вишни, 1–2 л молока, 3 л вишневого сока, 500 г сахарной пудры

Вишни очистить от косточек, мякоть отжать через двойную марлю. Косточки раздробить, положить в емкость и залить очищенным самогоном. В полученную смесь налить молоко и перегнать. В готовый самогон добавить вишневый сок и сахарную пудру.

Самогон вишневый с косточками

10 л самогона, 3 кг вишни

Вишни очистить от косточек, истолченные косточки и мякоть залить очищенным самогоном и перегнать. Полученную смесь настаивать 5 дней.

Вишневый самогон с мятой и листьями черемухи

12 л двойного самогона, 400 г вишни, по 2 ст. л. мяты и листьев черной смородины, 1 ст. л. листьев черемухи, сахар по вкусу

Вишни очистить от косточек, залить двойным самогоном и настаивать 12 дней. В полученную смесь добавить мяту, листьев черной смородины, листьев черемухи и настаивать 2 дня. Полученную смесь перегнать и профильтровать. В готовый самогон добавить сахар по вкусу.

Гвоздичный самогон

6 л двойного самогона, 100 г гвоздики, 2 кг сахара, 1 л воды

Гвоздику истолочь, залить двойным самогоном, закрыть бутыль и настаивать в теплом месте 7—10 дней, затем перегнать. Из сахара и воды сварить сироп, добавить в готовый самогон, настаивать в течение 10 часов, профильтровать.

Гвоздичный самогон с изюмом

5 л самогона, 100 г гвоздики, 400 г изюма, 2 л воды, 500 мл молока

Гвоздику залить самогоном и настаивать 14 дней, затем добавить воду и перегнать. Изюм измельчить и добавить в полученный самогон. Смесь процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, добавить молоко и профильтровать.

Самогон с гвоздикой и бадьяном

10 л самогона, 100 г корицы, по 40 г гвоздики, бадьяна, кардамона, 15 г мускатного ореха, сахар по вкусу

Все специи смешать, залить самогоном и настаивать в течение 7 дней. Полученную смесь перегнать. В готовый самогон добавить сахар по вкусу.

Грейпфрутовый самогон

10 л самогона, 800 г цедры грейпфрута, сахар по вкусу

Цедру залить самогоном, настаивать в течение 4 дней, затем перегнать. В готовый самогон добавить сахар по вкусу.

Грушевый самогон

12 л самогона, 700 г груш, 3 л кипяченой воды, сахар по вкусу

Груши залить самогоном, настаивать 10 дней, затем процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань и перегнать. В полученный самогон добавить кипяченую воду, тщательно перемешать и добавить сахар по вкусу.

Самогон с дягилем

11 л двойного самогона, 1,5 кг дягильного корня

Дягильный корень измельчить, залить 5 л двойного самогона, настаивать в течение 3 дней. В полученную смесь добавить 6 л двойного самогона и перегнать.

Самогон с изюмом

12 л двойного самогона, 800 г изюма

Изюм измельчить, залить двойным самогоном и перегнать.

Имбирно-анисовый самогон

10 л двойного самогона, 30 г лимонной цедры, по 10 г имбиря, аниса, мяты, калгана, 1,5 л воды

Все ингредиенты смешать, залить двойным самогоном и настаивать 14 дней. В полученную смесь добавить воду и перегнать.

Самогон с цветками жасмина

5 л самогона, 200 г цветков жасмина, сахарный сироп

Свежие цветки жасмина залить самогоном, перегнать на сильном огне. В готовый самогон добавить сироп по вкусу.

Самогон с кардамоном

8 л самогона, 800 г кардамона

Истолченный кардамон залить 5 л самогона и настаивать 3 дня. В полученную смесь добавить 3 л самогона и перегнать.

Самогон с корицей с майораном

12 л двойного самогона, 100 г корицы, 40 г кардамона, 10 г майорана, по 1 ст. л. розмарина и шалфея, 4 г корня фиалки

Все ингредиенты смешать, залить двойным самогоном. Полученную смесь настаивать в течение 3 дней, затем перегнать.

Самогон с лавандой

12 л двойного самогона, 100 г цветков лаванды, по 30 г гвоздики и корицы, 50 г меда

Лаванду, гвоздику и корицу смешать и измельчить. Полученную смесь залить двойным самогоном и настаивать 7 дней, затем положить мед и перегнать на медленном огне.

Самогон на лимонной цедре

1-й вариант

9 л самогона, 300 г лимонной цедры

Лимонную цедру залить самогоном, настаивать в течение 24 часов, затем перегнать.

2-й вариант

15 л самогона, 500 г лимонной цедры, 2 л воды, сахар по вкусу

Лимонную цедру залить самогоном и настаивать 3 недели, затем добавить воду и перегнать. Срезать тонкий слой лимонной цедры, добавить в бутыль с готовым самогоном, настаивать в теплом месте 7–8 дней, профильтровать. В готовый самогон добавить сахар по вкусу.

Самогон с изюмом, кардамоном и кориандром

8 л двойного самогона, 700 г изюма, 400 г кардамона, 30 г кориандра

Все ингредиенты измельчить, залить двойным самогоном. Полученную смесь настаивать 7 дней, затем перегнать.

Самогон с кардамоном и анисом

13 л самогона, 50 г кардамона, 30 г аниса, 20 г гвоздики, 10 г дягиля

Все специи смешать и залить самогоном. Полученную смесь настаивать 6–8 дней, затем перегнать.

Лимонно-апельсиновый самогон

12 л самогона, 1 кг цедры апельсина и лимона, 50 г соли, сахар по вкусу

К измельченной цедре апельсина и лимона добавить соль, залить самогоном. Полученную смесь настаивать в течение 3 дней, затем перегнать и профильтровать. В готовый самогон добавить сахар по вкусу.

Самогон с цедрой лимона и гвоздикой

12,5 л самогона, 50 г гвоздики, 500 г цедры лимона, сахарный сироп по вкусу

Измельченную гвоздику залить 500 мл самогона и настаивать 5 дней. Цедру лимона залить 12 л самогона и настаивать 5 дней. Затем настои смешать и перегнать. В готовый самогон добавить сахарный сироп по вкусу.

Самогон с корицей и кардамоном

15 л самогона, 150 г корицы, 100 г кардамона, 50 г лимонной цедры

Все специи смешать, залить самогоном. Полученную смесь настаивать в течение 5 дней, затем перегнать.

Лимонно-фиалковый самогон

12 л двойного самогона, по 400 г лимонной цедры и корня фиалки

Лимонную цедру и сухой корень фиалки залить двойным самогоном. Полученную смесь настаивать 6 дней, затем перегнать на медленном огне.

Лимонный самогон с корнем фиалки и корицей

15 л самогона, 1 кг лимонной цедры, 150 г корицы, по 100 г корня фиалки, калгана, гвоздики, кардамона, 40 г аниса

Все ингредиенты смешать и залить самогоном. Полученную смесь настаивать в течение 3 дней, затем перегнать.

Молочный самогон с ржаным хлебом

25 л двойного самогона, 3 л белого виноградного вина, 9 л молока, 3 л родниковой воды, 2 кг ржаного хлеба, 1 кг изюма, 1,2 кг сахара

Двойной самогон смешать с 6 л молока и 1 кг сахара, перегнать. Затем добавить родниковую воду, 3 л молока, ржаной хлеб, настаивать 2 дня и перегнать еще раз. В полученную жидкость добавить белое виноградное вино, изюм, 200 г сахара и настаивать в прохладном месте 4 дня, затем перегнать 2 раза и профильтровать.

Малиновый самогон

12 л двойного самогона, 800 г свежей малины, сахар

Малину залить двойным самогоном, настаивать в течение 7 дней, затем перегнать и добавить сахар по вкусу.

Малиновый самогон с корнем фиалки

12 л двойного самогона, 800 г свежей малины, 40 г корня

фиалки

Малину и корень фиалки залить двойным самогоном, настаивать в течение 7 дней, затем перегнать.

Самогон с можжевельником

8 л двойного самогона, 1 кг ягод можжевельника, сахар по вкусу

Ягоды можжевельника истолочь и залить двойным самогоном. Полученную смесь настаивать 14 дней, затем перегнать. В готовый самогон добавить сахар по вкусу.

Мятный самогон

3 л двойного самогона, 4 ст. л. сушеной мяты, 3 ст. л. листьев черной смородины, сахарный сироп

Мяту залить двойным самогоном и настаивать 4 дня, затем перегнать. В полученную смесь добавить листья черной смородины и настаивать до получения зеленого цвета. Готовый самогон профильтровать и добавить сахарный сироп по вкусу.

Мятный самогон с шалфеем и анисом

14 л двойного самогона, 400 г мяты, 400 г шалфея, 300 г аниса, 100 г калгана, 150 г имбиря

Все ингредиенты смешать, залить двойным самогоном. Полученную смесь настаивать в теплом месте 20 дней, периодически взбалтывая, затем перегнать.

Ореховый самогон

12 л двойного самогона, 800 г аниса, 200 г полыни, 100 г измельченных грецких орехов

Все ингредиенты смешать, залить двойным самогоном и настаивать в течение 15 дней, затем перегнать.

Самогон с полынью

6 л самогона, 2 кг полыни, 300 г дягиля, 3 л воды, сахарный сироп по вкусу

Полынь и дягиль смешать, залить самогоном и настаивать 2 недели. В полученную смесь добавить воду и перегнать. В готовый самогон добавить сахарный сироп по вкусу.

Самогон с полынью и душицей

14 л двойного самогона, 1 кг молодых побегов полыни, по 100 г сухого корня дягиля и корня фиалки, 150 г листьев душицы, по 50 г аниса и бадьяна, сахарный сироп по вкусу

Все ингредиенты смешать, залить двойным самогоном и настаивать 30 дней, затем перегнать. Готовый самогон профильтровать и добавить сахарный сироп по вкусу.

Мятный самогон с полынью

12 л самогона, 200 г мяты, по 30 г полыни и шалфея, 15 г розмарина, по 10 г кардамона и гвоздики, сахар по вкусу

Все ингредиенты смешать и залить самогоном. Полученную смесь настаивать в теплом месте 4 дня, затем перегнать. В готовый самогон добавить сахар по вкусу.

Персиковый самогон

12 л двойного самогона, 2 кг персиков, молоко

Персики очистить от косточек, измельчить и залить двойным самогоном, настаивать в течение дня. Полученную смесь перегнать. Затем измельченные косточки персиков развести молоком до густоты, процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань и добавить в самогон. Полученный самогон настаивать 16 дней, затем профильтровать.

Рисовый самогон с изюмом

12 л двойного самогона, 6 л родниковой воды, 500 г отварного изюма, сахарный сироп по вкусу, 200 г дробленого риса, 400 мл воды, 150 г пивных дрожжей

Рис, изюм, сахарный сироп смешать, добавить воду и дрожжи и настаивать, пока смесь не забродит. В полученную смесь добавить двойной самогон и родниковую воду и перегнать, чтобы получилось 9 л самогона.

Персиковый самогон с изюмом

10 л двойного самогона, по 300 г персиков, изюма, лимонной и апельсиновой цедры, сахар по вкусу

Все ингредиенты смешать, залить двойным самогоном и настаивать 10 дней. Полученную смесь перегнать,

профильтровать и добавить сахар по вкусу.

Рисовый самогон с шафраном

60 л очищенного самогона, 2,5 кг риса, 25 г шафрана, сахарный сироп по вкусу

Дробленый рис и шафран залить очищенным самогоном и перегнать до получения 43 л самогона. В готовый самогон добавить сахарный сироп по вкусу.

Самогон на лепестках розы

1-й вариант

5 л очищенного самогона, 800 г лепестков розы, сахар по вкусу

Лепестки роз залить очищенным самогоном и настаивать 30 дней. Полученную смесь перегнать. В готовый самогон добавить сахар по вкусу.

2-й вариант

12 л двойного самогона, 300 г лепестков розы, 1 л воды, сахар

Лепестки роз посыпать сахаром, залить двойным самогоном и настаивать 50 дней. Полученную смесь перегнать, добавить воду, еще раз перегнать и профильтровать.

Розмариновый самогон

12 л двойного самогона, 400 г розмарина, 50 г соли и 30 г сахара, сахарный сироп по вкусу

К розмарину добавить соль и сахар, залить двойным самогоном, настаивать 5 дней. Полученную смесь перегнать и профильтровать. В готовый самогон добавить сахарный сироп по вкусу.

Тминный самогон

11 л самогона, 1,5 кг тмина, сахар по вкусу

Крупно истолченный тмин залить 6 л самогона и настаивать 5 дней. В полученную смесь добавить 5 л самогона, перегнать и добавить сахар по вкусу.

Тминный самогон с лимонной цедрой

10 л самогона, 3 кг тмина, 400 г лимонной цедры, сахарный сироп по вкусу

Мелко истолченный тмин залить самогоном и настаивать в течение 4 дней. В полученную жидкость добавить лимонную цедру и настаивать еще 5 дней, затем перегнать и добавить сахарный сироп по вкусу.

Самогон из тминного хлеба

10 л самогона, 1 кг сухих корок тминного хлеба, по 50 г корицы и истолченного мускатного ореха, 30 г гвоздики, 20 г розмарина, 5 л воды

К хлебу добавить специи, залить самогоном и настаивать 5 дней. Затем добавить воду и перегнать до получения 10 л самогона.

Самогон с фисташками

12 л двойного самогона, 200 г измельченных фисташек, по 100 г корицы, измельченного мускатного ореха, кориандра, лепестков роз, 90 г калгана, 30 г сухой гвоздики, по 1 ст. л. розмарина и шалфея, 4 измельченных корня фиалки, сахарный сироп

Все ингредиенты смешать и залить двойным самогоном. Полученную смесь настаивать в течение 4 дней, затем перегнать. В готовый самогон добавить сахарный сироп по вкусу и профильтровать.

Цитрусовый самогон с кардамоном и бадьяном

12 л двойного самогона, по 400 г цедры лимона и грейпфрута, 150 г бадьяна, по 50 г кардамона и корицы, 40 г фенхеля, 30 г гвоздики, сахар по вкусу

Все ингредиенты смешать и залить двойным самогоном. Полученную смесь настаивать 6–7 дней, затем перегнать, профильтровать, добавить сахар по вкусу.

Самогон с сушеными яблоками

10 л двойного самогона, 2 кг сушеных яблок, 150 г корицы

Сухие яблоки залить двойным самогоном и перегнать. В полученную смесь добавить молотую корицу и настаивать 7 дней, затем перегнать на слабом огне.

Самогон из чая

8 л двойного самогона, 400 г зеленого чая, 3,5 л кипяченой воды, сахар по вкусу

300 г зеленого чая заварить 1,5 л кипятка, плотно закрыть, настаивать 1 час и процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань. Полученным чаем разбавить двойной самогон и настаивать 7—10 дней. Затем добавить еще 100 г зеленого чая и 2 л кипяченой воды, перегнать и профильтровать. В готовый самогон добавить сахар по вкусу.

Самогон медовый, медовуха

Медовуха – алкогольный напиток крепостью 5—16° на основе меда. На количество содержащегося спирта влияет способ приготовления.

Еще во времена Киевской Руси медовуха была традиционным славянским напитком. Медовуху пили во время праздников, на свадьбах, подавали на стол князьям и царям. Готовили ее в основном в монастырях, и до сих пор монахи делают ее по старинным рецептам.

На Руси мед всегда был одним из основных продуктов. Медом лечились, на его основе готовили напитки. Медовый напиток был буквально в каждом доме, ведь мед был весьма доступным продуктом. Считается, что мед как напиток появился задолго до вина и принципы его приготовления были перенесены на винокурение.

Есть сведения, что напиток на основе меда стали делать 7–6 тысяч лет до нашей эры. Данные археологических исследований подтверждают, что уже в те времена делали некое подобие медовухи. На стенах гробниц можно встретить изображения циклов приготовления медового напитка. Пчел считали не просто сборщиками меда, полезными насекомыми, но и посредниками между миром людей и богов.

У разных народов употребление медового напитка всегда связывали с приобщением к божественному. Так, древние германцы считали мед даром богов, скандинавы – подарком Одина. Финны считали, что медовый напиток, как живая вода, способен вернуть к жизни мертвого. У славян и многих других народов медовый напиток связывался с переходом в потусторонний мир. Мед был сакральным напитком для особенных торжеств, таких как свадьбы, погребения или особые праздники.

Слово «медовуха» относительно новое. Оно появилось уже в

тот период, когда безгранично властвовала водка и в отношении к старинному напитку появилось пренебрежение. Это отношение и закрепилось в современном названии. В древние же времена медовый хмельной напиток называли «мед», «медок».

В дохристианской Руси мед готовился очень долго – 15 лет перебраживал в дубовых бочках. Такой способ назывался медостат. В просмоленных дубовых бочках сбраживали смесь из меда, сока ягод и воды. В процессе брожения смесь переливали из бочки в бочку, которые смолили и закапывали в землю на долгий срок для наилучшей выдержки. Полученный с помощью такой выдержки мед называли «ставленным».

Для увеличения крепости напитка в процессе брожения добавляли хмель. Такой мед называли «хмельным».

При добавлении пряностей мед называли «поддельным», что значило «улучшенный». После IX века появился новый способ, заметно ускоривший получение готового меда. Стали применять метод варения, то есть мед варили после месячного брожения в бочках и стерилизовали кипячением. Приготовленный таким способом напиток значительно проигрывал по вкусу и качеству напитку пятнадцатилетнего брожения, но позволял удовлетворить растущие потребности. Этот способ использовался на протяжении всего периода Средних веков. С XV века практически полностью исчез метод приготовления медостатом.

Сейчас выделяют несколько видов медовухи. Отличаются они не только способом приготовления, но и набором ингредиентов:

- *ставленная* – при ее приготовлении мед не кипятят;
- *сытная, или вареная* – напиток подвергается кипячению;
- *хмельная* – в нее добавляют хмель, в результате чего сокращается процесс брожения, а напиток приобретает горьковатый привкус;
- *крепленая* – в состав медовухи входит этиловый спирт;
- *поддельная* – содержит специи и пряности;
- *безалкогольная*.

В составе медовухи, кроме меда, может быть много других ингредиентов. Наши предки делали много сортов медовухи, практически в каждом доме был свой рецепт. Вариантов приготовления и оттенков вкуса очень много. Классический рецепт предполагает использование меда и дрожжей. Кроме них могут быть: хмель, ягоды, различные травы, коренья и пряности. Многие древние рецепты уже забыты, поэтому приведенные далее рецепты – лишь современные варианты приготовления древнего напитка.

Можно и даже необходимо различать понятия «напиток мед» и «медовуха». Медовуха появилась уже в XIX веке, на волне

интереса к старым рецептам. Готовить ее стали по упрощенному рецепту, кода брожение ускорялось максимально, готовый напиток стерилизовался кипячением. Основное отличие медовухи от древнего меда в том, что она готовилась из фруктовой, ягодной или квасной бражки, в которую добавляли небольшое количество меда. Эта технология взята за основу основных современных марок медовухи. Совсем другое дело – мед, который готовился иной раз десятки лет и обладал мягким вкусом и нежным глубоким ароматом. Мед пили только по особым случаям, это был не повседневный напиток.

Пить мед было принято до еды. Когда-то это было связано с религиозными обычаями, но со временем обычаи забылись, а привычка и ритуал остались. Правда, уже в позднем Средневековье и эта привычка трансформировалась. Медовуху пили и до, и после, и во время еды. Но правильно пить медовуху отдельно, ничем не заедая и не запивая. И связано это не только с традициями или древними славянскими или языческими верованиями. Дело в том, что мед, как и молоко, требует определенной культуры употребления. Таким образом, мед, как и напитки из него, лучше не совмещать с приемом пищи или же пить мед хотя бы за 10–15 минут до еды.

Наиболее удачные сочетания получаются, если к меду добавить корочки цитрусовых (лимона, апельсина) или сок этих фруктов. Из специй можно выделить корицу, имбирь, гвоздику, черный перец. Тимьян и мята сделают напиток весьма оригинальным и необычным. Если добавить в медовуху свежие ягоды или сухофрукты, например курагу, изюм, инжир, то получится совершенно новый вкус. Увеличить крепость напитка также не составит труда. Когда процесс брожения подойдет к завершению, необходимо в напиток добавить спирт. На 1 л медовухи вполне хватит 2 ст. л. спирта.

Другой не менее знаменитый напиток – сбитень. Это исконно славянский горячий безалкогольный напиток на основе меда. На Руси первые упоминания о сбитне относятся к X веку. В те времена, да и в более поздние сбитень варили из меда, шалфея, зверобоя, имбиря и прочих трав. Тогда сбитень называли взваром или варом. Существовал и холодный вариант напитка, который пили в летнюю жару, доставая из прохладного погреба. Назывался он «збитень». Как правило, это был неалкогольный напиток, однако существовали и алкогольные варианты. Простейший рецепт приготовления сбитня сводится к тому, что в закипевшую воду добавляется мед и пряности, после этого еще раз доводится до кипения. Пьют его горячим. Описания приготовления сбитня можно встретить в различных письменных

источниках Древней Руси – от летописей XII века до Домостроя XV века и в более поздние времена.

Алкогольные сбитни могли подавать в трактирах и подобных им заведениях. Крепость их была невысокой, обычно 4–7°. Иностранцы называли такой сбитень русским глинтвейном. Есть версия, что самовар изначально предназначался для приготовления сбитня и уже гораздо позже был приспособлен для чая.

Медовуха

1 л холодной кипяченой воды, 50 г меда, 50 г изюма (или горсть свежего винограда)

Мед растворить в воде. Добавить изюм или виноград (исключительно для брожения, не для аромата). Негерметично прикрыть банку и оставить при комнатной температуре на 48 часов для брожения. Профильтровать. Бутылку закрыть и поставить в холодильник или погреб на 2–3 месяца.

Медовуха с хмелем

10 л воды, 1,5 кг меда, 10 г шишек хмеля, 3 г дрожжей

Вскипятить в большой емкости воду, добавить мед, размешать и кипятить еще 2–3 минуты, снимая пену. После того как пена перестанет образовываться, добавить хмель и закрыть емкость крышкой. Отдельно развести дрожи в подслащенной воде, дать подняться. В остывшую до 50 °С воду с медом вылить дрожжи и поставить бродить в теплое место на 5 дней. Вынуть хмель, а полученный напиток профильтровать и разлить в бутылки. Поставить их в холодное место на несколько дней.

Медовуха с сиропом

3 кг меда, 3 л сиропа, 300 г дрожжей, 25 л воды

Мед и сироп развести в теплой воде, добавить разведенные дрожжи. Настаивать в теплом месте неделю, затем перегнать.

Ставленная медовуха с кипячением

5,5 кг меда, 19 л воды, 1 лимон, дрожжи

Смешать мед, 6 л воды и сок лимона, довести до кипения. Кипятить 15 минут, удаляя пену. Остудить, добавить еще 13 л воды и дрожжи. Оставить бродить в теплом месте на месяц. По

истечении срока поставить на повторное брожение (добавить свежую порцию дрожжей) и оставить еще на месяц. После второго брожения напиток готов к фильтрации и разливанию в бутылки. Поставить бутылки в прохладное место и выдержать 4–6 месяцев.

Белый русский мед

1,25 кг меда, 8 л воды, 2 ст. л. хмеля, кардамон, имбирь

Мед залить кипящей водой, выдержать сутки, после чего вновь довести до кипения и варить в течение часа. Добавив хмель, вновь довести мед до кипения, несколько остудить, варить на очень медленном огне недолго (менее получаса). Охладить, выдержать в большой закупоренной посуде 2–3 недели. Если брожение не начнется или будет слишком слабым, добавить дрожжи. После окончания первичного брожения разлить в бутылки, плотно их закупорить, убрать в прохладное место (погреб) и засыпать песком. Перед употреблением дать меду созреть в течение 3 месяцев.

Браггат (английский мед)

8 кг меда, 3–4 кг ячменя, 300 г хмеля, 500 г дрожжей, 55 л воды

Ячмень вытомить в печи до полного высыхания, часто перемешивая и по возможности не допуская излишнего подрумянивания зерен. Высушенное зерно истолочь, залить 15 л горячей воды с температурой примерно 70 °С, хорошо перемешать, выдержать 3 часа, слить в котел. Затем залить оставшуюся массу 10 л воды при той же температуре или чуть прохладнее, выдержать около 2 часов и снова слить настой в котел. Оставшуюся массу вновь залить 10 л воды (можно холодной), перемешать, выдержать, слить в тот же котел. Мед развести в 20 л теплой воды, вылить в котел, туда же добавить хмель. Проварить при постоянном перемешивании, остудить, добавить дрожжи. Выдержать до прекращения бурного брожения, после чего вылить в бочку, которую плотно закупорить через 2–3 дня. Окончательно выдержать в прохладном месте 2 недели.

Вишняк старый (вишневый мед)

1 кг меда, 400 мл воды, 2 кг вишни

Мед залить водой, довести до кипения, варить недолго – пока весь мед полностью не разойдется. Промытую вишню без

косточек засыпать в бутыль, залить остуженным медом. Выдержать в теплом месте несколько дней, прикрыв горлышко бутыли влажной тряпицей. Потом убрать бутыль в погреб, заткнув горлышко свернутым куском холста. Выдержать не менее 3 месяцев.

Клюквенный мед с корицей

1 кг меда, 2,5 л воды, 1 л клюквенного сока, по 5 г корицы и гвоздики, 100 г дрожжей

Развести мед водой и вскипятить. Снять пену, вылить напиток в бутыль, добавить сок, пряности, дрожжи и поставить на 2 дня в теплое место. После этого закупорить бутыль и выдержать 20 дней в холодном месте. Разлить напиток в бутылки и плотно закрыть их. Через неделю напиток готов.

Легкий мед

5 л воды, 1 кг меда, 200 мл малинового сока, 100 г белого хлеба, 50 г жидких дрожжей

Мед с водой варить 20 минут, снимая пену. Профильтровать через плотную ткань в эмалированную посуду, охладить до температуры парного молока, добавить белый хлеб, дрожжи, оставить бродить в теплом месте, снимая пену. По окончании брожения (пена пропадает) хлеб удалить, влить сок, смесь перелить в бочонок и плотно закупорить, перенести в холодное место (2–4 ˚С) и оставить на 12 дней.

Весенний мед

3 л березового сока, 1 ломтик черного хлеба, 30 г пивных дрожжей, 500 г меда

В глиняную (жаростойкую стеклянную) посуду выложить мед, влить березовый сок, довести до кипения и томить сироп в течение часа на слабом огне. Остудить и в теплый сироп опустить намазанный дрожжами кусок черного ржаного хлеба. Оставить для брожения в теплом помещении на сутки. Когда мед начнет бродить, хлеб удалить, емкость накрыть полотном и оставить в теплом помещении до тех пор, пока мед полностью не перебродит. Затем разлить его в бутылки, закупорить и положить под углом 30–40˚ в погреб или в холодильник. Мед будет готов к употреблению через 3 месяца.

Монастырский мед

1 кг меда, 3 л воды, 2 ч. л. хмеля

Мед размешать с водой и прокипятить на слабом огне в течение 3 часов. В марлю положить хмель, небольшой камешек и, завязав ее узелком, опустить в кастрюлю с медом (камешек необходим для того, чтобы хмель не всплывал). Мед с хмелем прокипятить в течение часа, периодически, по мере выкипания, добавляя горячую воду. Снять мед с огня и еще теплым процедить через марлю в стеклянную или деревянную посуду. При этом емкость должна быть заполнена не более чем на 4/5 ее объема. Посуду оставить в теплом месте (у печки, батареи) для брожения меда. Как правило, оно начинается через день-два после того, как мед сварен. Когда мед перебродит (перестанет шипеть), влить в него 100 мл хорошего заваренного чая (1 ч. л. чая на стакан кипятка). Затем мед, не мешая, процедить через фланель (лучше несколько раз). Процеженный мед уже можно употреблять, однако превосходный вкус он приобретает через год хранения в прохладном месте.

Липовая медовуха

500 г меда, 400 мл воды, 10 г хмеля, 15 г липового цвета, 2–3 ст. л. водки, 50 г дрожжей

Мед размешать в небольшом количестве воды, залить кипятком и кипятить в течение 1 часа. Затем дать раствору немного остыть, добавить дрожжи и оставить на 3–4 дня. Когда брожение закончится, добавить водку, отвар хмеля и липовый цвет и оставить еще на 3 суток. Полученную смесь процедить, влить проваренный мед и оставить снова для брожения на несколько дней, после чего перелить напиток в бочонок и поставить в холодное место на 4 месяца.

Старорусский мед

50 л воды, 15 кг меда, по горсти розмарина, тимьяна, лепестков розы, несколько горстей солода, 50 г гвоздики, 30 г толченого имбиря, солод

Вскипятить 50 л воды с 15 кг меда, снимая пену, добавить пряности и оставить бродить с 2–3 горстями солода в закрытой бочке.

Старорусский мед в бочонке

Мед, вода, хмель, дрожжи

Налить воду в глиняную или, что хуже, эмалированную посуду, опустить туда льняной мешочек с хмелем (1 ст. л. на 1 л воды). Поставить емкость на огонь и кипятить до тех пор, пока не выкипит половина жидкости. Мешочек с хмелем вынуть и положить в миску с холодной водой, через 5—10 минут отжать мешочек в миску и вылить воду из миски в кипяток, где варился хмель. Туда же положить пчелиный мед (600 г на 1 л жидкости) и тщательно перемешать. Затем в отдельную большую емкость налить холодной воды в объеме примерно втрое большем, чем количество кипятка с медом. Вылить в нее кипяток с медом и кипятить, тщательно перемешивая, в течение получаса. Затем процедить содержимое через сито, вымыть емкость, слить назад и продолжать кипячение, пока не выкипит четверть от начального объема. После этого жидкость следует охладить, добавить пивные дрожжи из расчета 1 ст. л. на 10 л. Жидкость слить в бочонок с установленным водным затвором и поставить бродить в теплое место. Через неделю перенести бочонок в холодное место и держать 4 дня. После этого разлить мед в бутылки из темного стекла.

Старорусский ягодный мед

Вишня, земляника или клубника, мед, ломоть ржаного хлеба, вода, пивные дрожжи

Взять поровну вишни и земляники, столько же по весу меда, смешать с достаточным количеством воды, добавить кусок ржаного хлеба, вымоченный минут 10 в пивных дрожжах, поставить бродить на 2–3 недели. После окончания брожения жидкость слить в бочонок, поставить в теплое место до окончания брожения.

Традиционный простой скандинавский мед

1 кг меда, 6–8 л воды, 100 г дрожжей

Мед залить водой, довести до кипения. Варить, пока весь мед не разойдется. После охлаждения добавить дрожжи. Выдержать 1–2 недели в большом сосуде (бочке), затем разлить в бутылки, закупорить, убрать в прохладное место. Выдержать не менее 3 недель.

Крепкий хмельной скандинавский мед

1 кг меда, 60 г хмеля, 8 л воды, 100 г дрожжей

Вскипятить воду, добавить хмель и мед. Держать на огне, не доводя до кипения, около получаса. Процедить, остудить до комнатной температуры. Добавить дрожжи. Полторы-две недели держать в тепле, затем – разлить в бутылки. Хранить в прохладном месте, употреблять не ранее чем через месяц.

Сурья

4,5 кг меда, 18 л воды, 400 г «ягодного гриба», 2 л молока, настои кореньев

Для приготовления «ягодного гриба» 1–2 стакана перезрелых немытых ягод (земляники, малины или винограда) раздавить толкушкой и поместить в стеклянную банку или бутылку. Закрыть бутылку ватной пробкой или завязать несколькими слоями плотной ткани и поставить в темное место с температурой 22–24 °С. Через 3–4 дня смесь начнет бродить. Процедить немного жидкости через марлю и попробовать (жидкость не должна иметь запаха и привкуса уксуса). Затем дать побродить еще 2–3 дня и использовать весь «гриб» вместе с ягодами.

Развести 4 кг меда в 5 л слега подогретой воды, добавить «ягодный гриб» и остальную воду. Все перелить в стеклянную бутыль и закупорить пробкой так, чтобы углекислота могла выходить в процессе брожения. На три дня поставить бутыль на солнце, а затем убрать в теплое темное место. Через 21 день, когда перестанут идти пузырьки со дна, осторожно слить сурью с осадка. Сквасить молоко, а затем осторожно слить пахту, процеживая через овечью шерсть. Добавить ее в сурью, туда же добавить коренья и настойки. Перелить сурью в широкую бадью и поставить в ледник на сутки для вымораживания. Снять корочку образовавшегося льда, добавить 500 г меда. Разлить в бутылки, закупорить и поставить в холодное место на 3 месяца. Когда на дне появится плотный белый осадок, а содержимое станет прозрачнее, сурья готова к употреблению.

Хмельной мед

10 л воды, 1,5 кг меда, 10 г шишек хмеля, 3 г хлебных дрожжей

В эмалированном или нержавеющем ведре вскипятить воду и вылить в нее мед, размешать, чтобы мед не пригорел, и кипятить 3–5 минут, снимая пену. После прекращения выделения пены

всыпать шишки хмеля, размешать, снять с огня и закрыть посуду крышкой. Развести в сладкой воде хлебные дрожжи, дать им подняться. Когда раствор меда остынет до 40–50 °С, вылить в него дрожжи, после чего поставить на брожение под крышкой при 22–24 °С. Спустя 5 дней вынуть сеткой или дуршлагом хмель и разлить полученную жидкость через фильтр в бутылки, наполняя не более чем на 0,9 объема. Бутылки укупорить и поставить в прохладное (14 °С) темное место. Через 2 дня выпустить из бутылок воздух (понизить давление) и снова укупорить. Спустя 4–5 дней напиток готов.

Медовый самогон без сахара

3 л меда, 200 г хлебопекарских дрожжей (или 40 г сухих), 10 л воды

Смешать в кастрюле мед и воду. Довести смесь до кипения. Кипятить 10 минут, постоянно помешивая и удаляя пену. Снять кастрюлю с плиты, остудить сусло до 30 °С. В небольшом количестве теплой воды развести дрожжи, добавить их в медовый сироп, хорошо перемешать. Перелить медовую брагу в емкость для брожения и поставить ее в теплое темное место. Желательно установить на горлышке гидрозатвор. В период брожения соблюдать температуру 18–25 °С. После прекращения брожения (пропала пена, брага стала светлой, на дне выпал осадок) перегнать готовую брагу.

Медовый самогон с сахаром

3 кг меда, 3 кг сахара, 300 г свежих прессованных дрожжей (или 60 г сухих), 20 л воды

Смешать в подходящей емкости теплую воду, мед и сахар. Развести дрожжи и добавить их в сусло, еще раз перемешать. Накрыть емкость одеялом. Поставить ее в теплое место для брожения. Спустя 7—10 дней перегнать брагу.

Медовый самогон с сиропом

3 кг меда, 3 л сахарного сиропа (1:1), 300 г дрожжей, 20–25 л воды

Мед и сироп развести в воде. В полученную смесь добавить дрожжи, настаивать в течение 7 дней, затем перегнать.

Мятно-медовый самогон

14 л двойного самогона, 800 г мяты, 500 г меда и 60 г соли

Все ингредиенты смешать и залить двойным самогоном. Полученную смесь настаивать в течение 3 дней, затем перегнать и профильтровать.

Сбитень

150 г меда, 2 л воды, 100 г сахара, 2–3 ч. л. сухой травы зверобоя, 2 бутона гвоздики, 5 шт. черного перца горошком, 2 ч. л. сухой мяты, 1 ч. л. корицы, 1/4 ч. л. порошка имбиря

Прокипятить мед, разведенный 1 стаканом воды, снять пену. Отдельно прокипятить сахар, разведя его 1 стаканом воды. Соединить обе части и проварить до получения однородной массы на медленном огне. Не допускать сильного кипения, но проследить за тем, чтобы выпарилось достаточное количество жидкости. В отдельной воде прокипятить в течение 15 минут пряности под закрытой крышкой, дать настояться 10 минут. Процедить и добавить сахарно-медовую смесь. Подогреть, не доводя до кипения. Пить горячим.

Сбитень с малиной

500 г меда, 2 л воды, 400 мл сока малины, 60 г жидких дрожжей

Мед растворить в воде, влить сок малины и 1,5 часа кипятить, периодически помешивая и снимая пену. Затем раствор охладить до 25 ˚С, влить жидкие дрожжи, сбраживать 12 часов в теплом месте, перелить в деревянный бочонок и 30 дней настаивать в холодном месте. Затем разлить в бутылки, укупорить и хранить лежа.

Водка, настойки, ликеры, бальзамы, бренди и другие крепкие напитки

Водки готовят настаиванием различного растительного сырья на чистом пищевом спирте (водке) с последующей перегонкой этого настоя в дистилляционном аппарате. Наличие в таких водках биологически активных компонентов природного происхождения снижает токсичность этилового спирта, что делает эти водки приятными алкогольными напитками.

Лучшие сорта водки основываются на традиционном ржаном сырье. Для купажирования с хлебным спиртом применяется вода с мягкостью не более 4 мг/экв, прошедшая дополнительную фильтрацию.

Главный рецептурный прием – это добавление к основному ржаному зерну небольших количеств других зерновых компонентов, а также добавочных ароматических веществ.

До появления спиртометров крепость водно-спиртовой смеси («хлебного вина») измерялась так называемым отжигом. Если из подожженного вина выгорала ровно половина, такое вино называлось полугаром. Полугар, крепость которого составляла около 38 %, и служил нормативной единицей крепости водки. Впоследствии, когда крепость стали измерять спиртометрами, было предложено округлить это число до 40 (с 1866 года): для удобства подсчета объема произведенного вина и своего рода запас «на усушку и утечку» (потребитель в любом случае должен был получить привычные 38°). Следует заметить, что речь шла только о нижнем пределе крепости, а вовсе не о строгом соответствии этому показателю.

Водку изготавливают в промышленных масштабах из предварительно очищенного от примесей зернового или картофельного спирта 95 %-ной крепости. Этот процесс называют ректификацией. Полученный спирт смешивают с мягкой водой, прошедшей несколько степеней очистки. Жидкость дополнительно фильтруют, а в случае с продуктом класса «премиум» еще и обрабатывают яичным белком, молоком, серебром и т. д. Также допускается применение различных добавок, придающих напитку специфический вкус и аромат. Напиток получается абсолютно чистым и прозрачным, обладает характерными спиртовыми вкусом и запахом.

Главное отличие водки от самогона состоит в том, что последний изготавливают в домашних условиях путем дистилляции с помощью специального аппарата. Самогон готовят

на основе браги из сахара и дрожжей, этот напиток является продуктом кустарной дистилляции спиртосодержащей массы. В нем присутствуют различные примеси, в том числе сивушные масла, придающие напитку характерный вкус и цвет. Не прошедший ректификацию самогон обычно получается мутным. Из водки подобные примеси удаляют в процессе очистки. Ее крепость в большинстве случаев составляет 40°, в то время как содержание спирта в самогоне может доходить до 70 %.

Бальзамы относятся одновременно и к лечебным, и к крепким алкогольным напиткам (40–45 % об.) и представляют собой спиртовую настойку из различных трав.

Неотъемлемой частью приготовления бальзамов и настоек является спирт или водка. Если вы используете чистый спирт, не забудьте развести его водой в соотношении 1:1.

Натуральные вещества, которые в них содержатся, придают бальзамам всевозможные вкусовые оттенки, богатый аромат и своеобразный коричневый цвет. Бальзам оказывает хорошее тонизирующее и стимулирующее воздействие при умственном и физическом переутомлении, слабости и недомогании. В старину приготовлением бальзамов занимались только аптекари, разбиравшиеся в целебных травах.

Изначально бальзамы создавали и употребляли в качестве лекарственных средств. Со временем это свойство напитков отошло на второй план. Но тем не менее благодаря наличию в составе бальзамов множества разнообразных лекарственных растений большинство из них рекомендуют как отличные тонизирующие средства, при расстройстве пищеварения, простуде и т. п., а некоторые имеют исключительно медицинское назначение.

Бальзамы чаще всего пьют после приема пищи и в небольших количествах, например вместо коньяка как дополнение к сигаре. Также очень часто их добавляют в чай, кофе (1–2 ч. л.), в крепкие алкогольные напитки для улучшения вкуса и ароматизации. Используют их в малых дозах в составе коктейлей – буквально несколько капель, чтобы не перебить вкус и запах остальных ингредиентов. Кроме этого, бальзам можно подавать в ликерной рюмочке отдельно к кофе, добавлять в десерт, в мороженое.

Также бальзам можно подавать и в чистом виде в качестве аперитива (спиртной напиток, подаваемый перед едой для возбуждения аппетита) или дижестива (напиток, который пьют после еды для улучшения пищеварения) в маленькой стопке или рюмке.

Понятие «бренди» – это общее собирательное название широкого семейства разнообразных крепких алкогольных

напитков, изготовленных из дистиллята виноградного вина, сока или отжимки или методом брожения из различных плодово-ягодных соков. К какому-то конкретному напитку оно не относится, а означает скорее технологию изготовления.

По правилам Евросоюза, бренди (*brandy*) называется только напиток, приготовленный из виноградного вина или измельченного, но не отжатого винограда и выдержанный в дубовых бочках не менее 6 месяцев; обладающий крепостью не менее 36 % об.; не разбавленный спиртом и ничем не подкрашенный, за исключением карамели; ничем не ароматизированный, если только это не предусмотрено способом производства, как, например, в случае со знаменитой греческой «Метаксой» (*Metaxa*).

Однако вино из перебродившего грушевого, вишневого, персикового, сливового, яблочного или любого другого фруктово-ягодного сока тоже можно подвергнуть перегонке. Спирт, который получится в результате брожения и перегонки, также будет называться «бренди», но с определением по названию соответствующего фрукта или ягоды. Если же бренди не имеет никакой дополнительной идентификации в названии, то это значит, что оно изготовлено из виноградного сырья. Все знаменитые фруктовые спирты, которые производятся в Эльзасе и прилегающих районах Швейцарии и Германии, а также то, что французы называют *Eau-de-vie* (о-де-ви) – «водой жизни», – все это бренди.

Не стоит путать бренди с ликером или наливкой. Их также готовят из фруктов или ягод, но различие состоит в самом способе производства. Бренди получают путем перегонки перебродившего фруктового или ягодного сока, а ликеры и наливки – это настои тех или иных фруктов или ягод в нейтральном спирте, например зерновом.

Обычно бренди выдерживают в дубовых бочках, от этого он приобретает необыкновенный аромат. Часто в напиток добавляют большое количество карамели, создавая тем самым иллюзию длительной выдержки в дубе. Средняя крепость классического бренди – 57–75 % об.

Коньяк – крепкий алкогольный напиток (разновидность бренди), производимый из определенных сортов винограда по особой технологии в регионе Шаранта, Франция.

Географические границы местности, в которой допускается производство коньяка, технология производства и само название «коньяк» строго определены, регламентированы и закреплены многочисленными законодательными актами. Коньяк является исконно французским продуктом. Крепкие напитки других стран,

а также напитки, произведенные во Франции вне региона Шаранта, даже если они получены дистилляцией виноградных вин, произведенных в регионе Пуату – Шаранта, не имеют права именоваться коньяком на международном рынке, такие напитки принято называть бренди.

Ликером называется ароматный и сладкий спиртной напиток, созданный на основе ягодных соков, травяных настоев, пряностей.

Название современных ликеров обычно связано с основным сырьем, придающим им вкус, аромат или цвет: «Апельсиновый», «Ванильный», «Зверобой». Старинные ликеры называются по месту приготовления: «Шартрез», «Вана Таллинн».

Первые ликеры были созданы во Франции. Например, «Бенедиктин» – в городе Фекам на побережье Ла-Манша монахом дон Бернардо Винцелли в XVI в. (поэтому часто встречаются разноречивые сведения о родине ликера: создал монах-итальянец, но во французском монастыре). Другой всемирно известный французский ликер – «Шартрез» (1605), рецепт его до сих пор держится в строгом секрете, поэтому все иные «шартрезы», изготавливаемые в других странах, не повторяют французский ликер, а лишь воспроизводят его цвет и крепость («повторения» «Шартреза» включают в себя свыше десятка пряностей, но не могут воссоздать точный состав и вес пряностей, входящих в рецепт оригинала).

Содержание этилового спирта в ликерах варьируется в пределах от 15 до 75 % по объему, а содержание сахара, как правило, между 25 и 60 %.

Традиционно ликеры подразделяются на *крепкие* (35–45 % спирта, 30–50 % сахара), *десертные* (25–30 % спирта и 25–30 % сахара) и *кремы* (15–23 % спирта и 50–60 % сахара). К первой группе относится большинство наиболее старых ликеров, изобретенных монахами, аптекарями, кондитерами. Крем-ликеры появились относительно недавно, в середине XX века, они отличаются густотой и очень сладким вкусом.

Ликеры обычно подают в качестве дижестива, а также в конце обеда с чаем или кофе. Употребляются как в чистом виде, так и в составе множества напитков и коктейлей Их хорошо смешивать с различными соками и использовать для приготовления всевозможных блюд, прежде всего десертов.

Технология приготовления ликеров включает настаивание спирта с растительным сырьем и пряностями, процеживание и фильтрацию настоев, приготовление сахарного сиропа, подслащивание, отстаивание и снятие осадка.

В домашних условиях ликеры готовят двумя способами: извлечением сока из ягод и плодов с последующим добавлением

в него водки и сахара; путем настаивания водки на плодах и ягодах.

Входящие в ликер эссенции можно изготовить самостоятельно, используя плоды, ягоды, травы, пряности.

Растения (окультуренные и дикорастущие) высушивают в тени, измельчают в так называемую растительную муку – мурас. Мурас заливают спиртом и настаивают 2–3 недели, на 1 часть мураса берут 5—10 частей спирта.

Для некоторых растений применяют извлечение ароматов с помощью настоев и отваров.

Для ароматизации ликеров применяют анис, тмин, мяту, полынь, боярышник, ромашку, тысячелистник, шиповник, сосну, липу, пихту, майоран, можжевельник, зверобой, гвоздику, кардамон, корицу, мускатный орех, перец душистый и черный, ваниль, бадьян, цедру лимона и апельсина и др.

Ратафии – это крепкие напитки (35–40 % об.), более крепкие и менее сладкие, чем наливки. Их получают настаиванием сырья на 90 %-ном спирте или коньяке. В отличие от наливок и настоек, ратафии требуют небольшого количества сахара. Качество ратафий зависит от зрелости, сахаристости и других качеств плодов и ягод.

В 1760-х годах на базе спирта-ректификата были созданы сладкие водки (так называемые тафии, или ратафии). Ратафии не только подслащивали, но и подкрашивали ягодными сиропами или иными растительными экстрактами. Однако ратафии не получили в дальнейшем широкого распространения. Уже в XIX веке они становятся редкостью. Основная причина этого – нерентабельность вследствие больших затрат труда, высокой стоимости, необходимости в мастерах высокой квалификации. Они постепенно исчезли и были заменены более простыми в приготовлении настойками.

Настойки – алкогольные напитки, приготавливаемые настаиванием спирта на различных плодах, пряностях, душистых и целебных травах, косточках. Свежие или высушенные плоды и растения настаивают в спирте до тех пор, пока эфирные масла и биологически активные вещества не перейдут в спирт. Длительность настаивания колеблется от 2 до 6 недель, при необходимости время настаивания можно сократить до 7—10 дней за счет повышения температуры до 50–60 °С.

Настойки содержат до 30 % сахара при крепости до 45 % об. спирта, они менее сладкие, но более крепкие, чем наливки, имеют приятный вкус и могут служить как алкогольным напитком, так и целебным эликсиром.

Сохранять настойки следует в плотно закрытых бутылках

темного цвета.

Наливки готовят как с применением водки и спирта, так и без них, используя для брожения только сахар. Наливки прекрасно сохраняют аромат плодов, из которых они приготовлены.

Натуральные слабоалкогольные наливки готовят по несложной технологии: в бутыль на 4/5 объема засыпают спелые ягоды без примеси зелени (листьев и черенков), засыпают доверху сахаром. Бутыль прикрывают марлей или полотном и ставят на солнце на 3–5 дней, периодически встряхивают.

После начала брожения бутыль убирают в темное место на 1,5–2,5 месяца. Созревание наливок из разных ягод и плодов в зависимости от способа приготовления составляет от 1 до 6 месяцев.

Различают скороспелые, среднеспелые и позднеспелые наливки.

Скороспелые наливки из клубники, малины, земляники, ежевики созревают в течение месяца.

Среднеспелые наливки из вишни, сливы, смородины, брусники, калины созревают в течение 1,5–2,5 месяцев.

Позднеспелые наливки из яблок, рябины, крыжовника, абрикосов, айвы, груш созревают в течение 3–6 месяцев.

Натуральные красители и добавки

Основой крепких настоек являются спиртовые растворы с использованием различного растительного сырья: трав, цветов, кореньев, плодов, ягод. В результате можно получить крепкие напитки с самыми разными свойствами: целебными, тонизирующими, успокаивающими. Спиртовые растворы, настоянные с использованием растительного сырья, перегоняют, получая ароматизированные напитки с высоким содержанием спирта.

Чтобы придать водкам нужный вкус и цвет, после перегонки их смешивают с настоями растительного сырья. Иногда ароматическую траву, корки лимона, апельсина кладут в закваску при закладке, однако аромат получается слабый. Для его усиления воду, которой разводят закваску, предварительно следует настаивать на выбранном ароматизаторе или приготовить отвар нужной травы, кореньев и разбавить закваску.

Перед перегонкой водку настаивают так: специи кладут в бутыль, заливают водкой, укупоривают и держат недели две на солнце или в любом другом теплом месте, ежедневно взбалтывая. Затем водку сливают в перегонный куб, а специи отжимают туда же через ткань, затем перегоняют.

Если настойку трав делают на водке тройной перегонки, то после настаивания ее не перегоняют, следует только процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань. Однако нужно помнить, что водка, перегоняемая со специями, вбирает из трав больше ароматических веществ, чем настойка без перегонки.

В качестве ароматических веществ для настоек и бальзамов применяют ваниль, имбирь, тмин, корицу.

Для приготовления бальзамов и настоек можно использовать как свежие, так и сушеные лекарственные травы. Ягоды и фрукты лучше всего использовать свежие.

Необходимо также знать, в какое время года собирать растения, из которых вы будете готовить напиток. Так, например, красную рябину следует собирать в конце октября – начале ноября. Черноплодную рябину и калину собирают в сентябре – октябре. О времени сбора других растений можно узнать из любого травника.

Рецепты водок

Аирная водка

4 л водки, 100 г корня аира, 40 г лепестков ароматных цветов, по 12 г корок померанца, папоротника, корней дягиля, тмина и винного камня, по 6 г лимонных зерен, корня девясила, корня фиалки, аниса, имбиря, кардамона; сироп из 200 г сахара и 2 л воды

Все специи измельчить, залить водкой, настаивать 10 дней, перегнать и подсластить сиропом.

Анисовая водка с кардамоном

12 л водки, 100 г аниса, 40 г розмарина, по 20 г кардамона, гвоздики, корня аира, 2 г корня полыни, 1 г шафрана, 400 г розовой воды, 400 г патоки

Все специи истолочь, просеять, положить в куб, залить половиной водки и перегнать. Патоку положить во вторую половину водки и немного проварить, дать отстояться, слить и смешать сначала с розовой водой, а потом с перегнанной водкой. Дать отстояться 3 дня и процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань.

Барбатская водка

4,8 л водки, 4 апельсина и 16 г толченой корицы; сироп из 500 г сахара и 500 мл воды

Положить в куб 2 апельсина и 8 г корицы, залить водкой. Перегнать, затем в полученную водку положить оставшиеся апельсины и корицу и еще раз перегнать. Подсластить сиропом.

Водка с имбирем и бадьяном

6 л анисовой водки, 10 г гвоздики, по 6 г имбиря, бадьяна, корицы, померанцевой корки, аниса, кориандра, фиалкового корня, шалфея, розмарина, мускатных цветов, по 2 г тмина, перца, горчицы, семян укропа, 6 зерен хлебных злаков

Все специи истолочь, положить в анисовую водку, плотно укупорить бутыль и обмазать ржаным тестом. Бутыль поставить в теплое место на 12 дней. Затем водку слить.

Водка с корицей и кардамоном

5 л лимонной водки, 50 г корицы, по 20 г кардамона и бадьяна, 4 г мускатных орехов и 2 г мускатного цвета

Специи истолочь, залить лимонной водкой, укупорить бутыль, обмазать ржаным тестом и поставить в печь умеренной температуры на 4 ночи. Каждое утро взбалтывать. Затем водку слить и подсластить сахаром (400 г на каждые 1,2 л водки), профильтровать.

Вишневая водка

4,5 л водки, 4 кг кислых вишен, 200 г ядер персиковых косточек, 35 г горького миндаля, по 25 г померанцевых и лимонных корок, 20 г корня аира, 12 г корицы и 6 г гвоздики; сироп из 1 кг сахара и 2,5 л воды

Все ингредиенты смешать, залить 1,8 л водки, настаивать 3–4 недели, затем перегнать в кубе. На оставшуюся гущу налить 2,7 л водки, настаивать 4 дня, слить с гущи, смешать с перегнанной водкой, подсластить сиропом. Через несколько дней процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань.

Лимонно-полынная водка

7 л водки, 150 г цветков лаванды, 100 г лимонных корок, по 50 г розмариновых цветов, корня полыни, корок померанца, корицы, гвоздики, по 25 г фиалкового корня, винного камня; сироп из 1,6 кг сахара и 7 л воды

Все ингредиенты измельчить, залить водкой, настаивать в теплом месте 10–12 дней, перегнать и подсластить сиропом.

Мятная водка с хреном

20 л водки, 800 г мяты, 100 г сушеного корня хрена, 50 г гвоздики, по 25 г корицы, полыни, лимонной корки, корки померанца, соли; сироп из 200 г сахара и 2 л воды

Специи измельчить, залить водкой, настаивать 6–8 дней, перегнать и подсластить сиропом.

«Воздушная» водка

1,2 л водки, 0,8 л спирта (95°), 2,5 л воды, 40 г корня девясила, по 16 г горечавки, имбиря и фенхеля, по 12 г корицы, кардамона, корня папоротника и корня фиалки, по горсти шалфея, майорана, иссопа, шафран, сахарный сироп по вкусу

Все специи смешать, крупно истолочь, залить водкой и дать

постоять несколько дней. Переложить в перегонный куб, влить воду, выгнать 4 л. Подкрасить в желтый цвет шафраном и подсластить сахарным сиропом.

Водка с цветками пиона

12 л водки, 400 г цветов лаванды, по 200 г розмарина и мускатных цветов, 100 г цветков пиона

Все ингредиенты истолочь, залить водкой, укупорить, настаивать в тепле 5 дней, перегнать на слабом огне.

Туринская водка

16 г гвоздики, по 32 г аниса и кориандра, 600 г белого хлеба, 1 л красного вина, 1 л молока, сахар, 3–4 г амбры

Толченую гвоздику, анис, кориандр, белый горячий, только что испеченный хлеб залить хорошим вином и цельным молоком, укупорить, настаивать сутки, перегнать. Сделать сироп из сахара с водкой: толченый сахар залить в глиняной чашке спиртом и поджечь, размешивать, пока не погаснет. 3–4 г этого сахара смешать с таким же количеством амбры, залить 35 г спирта, укупорить в бутылке и сутки держать в горячей воде. Затем смешать выгнанную водку с сахарным сиропом и профильтровать.

Дягильная водка

10 л водки, 150 г корней дягиля, 70 г тмина, 60 г померанцевой корки, по 35 г душистого перца, ягод можжевельника, аниса, мяты, корок лимона, цветов лаванды, шалфея, ландыша, фенхеля, винного камня, по 15 г корицы и гвоздики; сироп из 1,8 кг сахара и 4,2 л воды

Все специи измельчить и истолочь, залить водкой, настаивать 8 дней, перегнать, подсластить сиропом. Способствует пищеварению, используется как потогонное, отхаркивающее средство. Водка и сахар усиливают действие корня.

Водка с полынью и мелиссой

10 л водки, 200 г корня полыни, по 50 г мелиссы, горького миндаля, корня девясила, винных ягод, 35 г имбиря, по 25 г розмарина, корки померанца, фиалкового корня, по 12 г мускатного цвета, гвоздики, соли и винного камня; сироп из 800 г сахара и 4,5 л воды

Все ингредиенты истолочь, залить водкой, укупорить,

настаивать 10 дней. Добавить 2,5 л воды и перегнать, подсластить сахарным сиропом.

Тминная водка

2 л спирта, 400 г тмина, по 50 г фенхеля и аниса, 40 г фиалкового корня, 50 г сухой лимонной корки; сироп из 800 г сахара и 600 мл воды

Все приправы измельчить и растолочь, залить спиртом и оставить на ночь. Утром добавить 1,5 л холодной воды и перегнать в кубе. Сварить сахарный сироп. Охладить и вливать понемногу в перегнанный спирт, пробуя на вкус. После смешивания водка будет мутной, но ей можно дать отстояться или профильтровать через бумагу.

Розмариновая водка

2,5 л водки, 3 горсти цветов розмарина, 1 горсть розмариновых листьев

Цветы и листья розмарина смешать, залить водкой, укупорить и настаивать в теплом месте 3 недели. Перегнать на слабом огне.

Граппа

8 л виноградных выжимок, 6 кг сахара, 25 л воды, 100 г винных дрожжей

В 40-литровой эмалированной кастрюле закипятить воду, охладить и слить с осадка. Заложить в кастрюлю выжимки, налить воду (35 °С) с растворенным в ней сахаром и добавить винные дрожжи. Все размешать, накрыть кастрюлю крышкой и укутать. Оставить для брожения на 3–4 недели. Каждый день брагу нужно перемешивать, чтобы «шапка» от выжимок опускалась на дно. Готовую брагу аккуратно процедить в куб самогонного аппарата и перегнать. Полученный виноградный самогон перелить в дубовые бочонки и выдержать в подвале в течение месяца.

Рецепты ратафий

Абрикосовая ратафия

2 л водки, 800 г сахара, 1 стакан абрикосовых косточек, 300–400 г процеженного абрикосового сока, по 1/2 ч. л. кориандра и гвоздики

Абрикосовые косточки истолочь в ступе, поместить в бутыль, добавить процеженный абрикосовый сок, кориандр, гвоздику и сахар, залить водкой. Все перемешать, выдержать в теплом месте в течение месяца, процедить, разлить в бутылки, закупорить.

Абрикосовая ратафия с гвоздикой

1 л водки, 100 г абрикосов, 200 г сахара, 8 бутонов гвоздики, мускатный цвет, корица

Абрикосы нарезать как можно мельче, ядра косточек истолочь и добавить к нарезанным плодам. Залить водкой, добавить сахар, чуть-чуть корицы, гвоздику, немного мускатного цвета. Хорошо закупорить и выдержать 2–3 недели. Отфильтровать и разлить в бутылки.

Ратафия из абрикосовых ядер

2,3 л водки, 0,5 кг абрикосовых ядер, 1 кг сахара, 10 г кориандра, 5 г корицы, 8 г гвоздики

Все ингредиенты истолочь, смешать, залить водкой, закупорить и выдержать 1 месяц в тепле. Процедить через сито и разлить в бутылки.

Ратафия из айвы

1 л водки, 200 мл айвового сока, сахар, гвоздика, мускатный цвет

Отобрать самую спелую айву, натереть на терке (до семенных гнезд), не допуская попадания в мякоть семечек. Мякоть оставить на сутки в прохладном месте, чтобы отделился сок, потом отжать ее через сито. Добавить в сок сахар по вкусу. Вылить сок в водку, которой должно быть в пять раз больше. Добавить гвоздику и мускатный цвет. Смесь выдержать на солнце в течение месяца, периодически взбалтывая. Процедить, разлить в бутылки, закупорить, дать постоять.

Абрикосовая ратафия с белым вином

50 шт. абрикосов, 750 мл белого вина, сахар, коньяк

Свежие абрикосы нарезать кусочками и положить в кастрюлю, добавить измельченные очищенные ядра косточек, залить белым вином и варить на слабом огне, пока из них не выварится сок. Выложить в сито, дать соку стечь в подставленную емкость и, измерив, сколько его, залить таким же количеством коньяка. Добавить по 200 г сахара на каждую литр напитка, небольшое количество корицы и абрикосовые ядра. Все это выдержать в закупоренной большой бутыли 2–3 недели, потом процедить и пропустить через фильтровальную бумагу, разлить в бутылки и плотно их закупорить.

Английская ратафия с травами

4 л водки, по 35 г корней горицвета, девясила и сельдерея, 0,5 кг сахара, мята, трава горицвета

Корни горицвета, девясила и сельдерея положить в водку, добавить немного свежей мяты, травы горицвета и сахар, закупорить, настоять и перегнать.

Анисовая ратафия

1 л водки, 100 г аниса, 550 г сахара, 5 л воды

Воду вскипятить, вылить в бутыль и положить в нее самый лучший анис. Когда остынет, влить в бутыль водку и добавить сахар. Бутыль крепко закрыть пробкой. Выдержать в теплом месте 2 недели, потом отфильтровать через фильтровальную бумагу и разлить в бутылки.

Анисовая ратафия с корицей

1 л спирта, 20 г аниса, по 1 г корицы и гвоздики, 3 г лимонной цедры, 200 г сахара, 250 г воды

Добавить в спирт анис, корицу, гвоздику и лимонную цедру. Три дня выдержать на солнечном месте. Спирт слить. Приготовить сироп: воду с сахаром вскипятить два раза, снимая пену, и медленно, помешивая, влить в горячий сироп через специальный фильтр спирт. (Для фильтра взять воронку, выложить ее изнутри слоем ваты, на нее положить слой хорошо измельченного, но не гашенного водой березового угля, а сверху накрыть фланелью.) Затем через такой же фильтр всю смесь перелить в бутылку, наполнив до основания горлышка, укупорить

и поставить на неделю в теплое место отстояться. Осторожно, стараясь не взболтать, перелить ратафию в другую бутылку. Чем дольше хранится ратафия, тем она лучше.

Апельсиновая или лимонная ратафия

1 л спирта, 60–70 г цедры лимона или апельсина, по 200 г сахара и воды

В спирт всыпать срезанную самую верхнюю цедру лимона или апельсина. Настаивать 2–3 месяца в теплом месте. Затем спирт слить. Приготовить сироп: воду с сахаром вскипятить два раза, снимая пену, пока она полностью не исчезнет, и медленно, помешивая, влить в горячий сироп через специальный фильтр спирт. Затем через такой же фильтр всю смесь перелить в бутылку, наполнив до основания горлышка, укупорить и поставить на неделю в теплое место отстояться. Осторожно, стараясь не взболтать, перелить ратафию в другую бутылку.

Анисовая ароматная ратафия

1 л водки, 100 г аниса, 550 г сахара, 1 стакан воды

Сахар положить на сковороду, влить 100 мл водки и сварить сироп. Затем влить его в оставшуюся водку. Вскипятить воду, всыпать в нее анис, снять с огня и настаивать 15 минут, затем влить в сироп с водкой. Поставить в тепло, через 3–4 недели процедить и разлить в бутылки.

Апельсиновая ратафия

6 л винного спирта, 1 кг апельсинов, 6 кг сахара, 2 л воды

Свежие апельсины залить спиртом, настаивать три недели. Слить настойку и добавить к ней сироп, сваренный из сахара и воды. Дать отстояться и разлить в бутылки.

Апельсиново-лимонная ратафия с дягилем

1,6 л винного спирта, по 10 апельсинов и лимонов, 25 г дягиля, 1,6 кг сахара, 820 мл воды

Апельсины и лимоны нарезать тонкими ломтиками, добавить свежий дягиль, влить винный спирт и выдержать 2 недели. Потом добавить растворенный в воде сахар и, дав настояться еще несколько дней, процедить напиток, разлить в бутылки.

Ароматная ратафия

5 л водки, 200 г ядер косточек персика, 25 г горького миндаля, 20 г сладкого миндаля, по 25 г имбиря, гвоздики, корицы, ядер косточек абрикосов, слив и вишен, 10 г кориандра, 600 г сахара, 3,5 л воды

Ядра косточек и специи залить водкой и выдержать в тепле 10 дней. Перегнать 2 раза и полученный спирт подсластить сиропом, сваренным из сахара и воды.

Апельсиновая ратафия с ромом

1,3 л рома, 2,3 л апельсинового сока, 1 кг сахара, апельсиновая цедра, мускатный цвет

В апельсиновый сок положить цедру с ранее использованных апельсинов и сахар, размешивать, пока сахар не растворится. Добавить ром с небольшим количеством мускатного цвета и настаивать, часто взбалтывая, в теплом месте 2 недели. Затем процедить в бутылки через фильтровальную бумагу.

Ратафия из черных вишен

6 л водки, 6—10 кг черной вишни, сахар

Вишни размять, поставить на 2 дня в любое холодное место, чтобы выделился сок. Сок отжать и процедить через плотную ткань. Отжатую вишню залить водкой, перегнать. На каждые 2,5 л полученного спирта добавить 1,2 л вишневого сока и 400 г сахара, растворенного в вишневом соке, размешать и процедить.

Вишневая ратафия с гвоздикой

2 кг вишни, 500 г сахара, 6–7 бутонов гвоздики, 2 пакетика ванилина, 6 вишневых листьев, 750 мл водки, корица, мускатный орех по вкусу

Спелую вишню промыть, удалить плодоножки и косточки, всыпать плоды в бутылки с широким горлом и засыпать сахаром. Добавить гвоздику, ванилин, корицу, мускатный орех и вишневые листья. Выдержать на солнце 8—10 дней, затем добавить водку. Через 4–5 недель отфильтровать и разлить в бутылки.

Вишневая ратафия

Вишни очистить от косточек, плоды размять, косточки

измельчить, все смешать и поставить на 2 дня в прохладное место. Выдавить сок (из 1,5 кг вишни получается примерно 200 мл сока) и влить в него такой же объем водки. На 1 л этой смеси положить 250 г сахара. Можно добавить корицу, мускатный цвет и белый перец. Через неделю отфильтровать и разлить в бутылки.

Вишневая ратафия с малиной

Спелые вишни очистить от косточек, добавить немного малины и все размять. Положить в банку и оставить на 1 неделю, перемешивая 2–3 раза в день. После этого отжать сок. На 1,8 л сока добавить 1,2 л водки, измельченные вишневые косточки и 700 г сахара. Тщательно перемешать, добавить корицу и дать отстояться 1 неделю, ежедневно перемешивая. Процедить, разлить в бутылки, закупорить.

Ратафия с гвоздикой

1 л спирта, 8 бутонов гвоздики, по 2 г корицы и лимонной цедры, 200 г сахара, 300 мл воды

Гвоздику, корицу, лимонную цедру хорошо вымыть, высушить и крупно истолочь. Положить все это в посуду со спиртом. Через 3 недели спирт слить. Приготовить сироп: воду с сахаром вскипятить два раза, снимая пену, и медленно, помешивая, влить в горячий сироп через фильтр спирт. Затем через фильтр всю смесь перелить в бутылку, наполнив до основания горлышка, укупорить и поставить на неделю в теплое место отстояться. Стараясь не взболтать, перелить ратафию в другую бутылку.

Ежевичная ратафия

2 л водки, 0,8 кг ежевики, по 5 г мускатного цвета, имбиря и корицы, 160 г сахара, 350 мл воды

Ягоды размять и протереть. Специи истолочь и положить в выжатый сок. Вылить в сок водку и оставить на 10 дней. Затем процедить и подсластить сиропом, сваренным из сахара и воды. Отфильтровать и разлить в бутылки.

Имбирно-шафрановая ратафия

2,5 л слабого винного спирта, по 35 г корицы и имбиря, по 8,5 г гвоздики, мускатного ореха, мускатного цвета и шафрана, 2,5 кг сахара, 820 мл воды

Специи истолочь, залить винным спиртом и дать настояться 2 месяца, после этого процедить, выжимая остаток. Сварить на небольшом огне до состояния густой карамели сироп из воды и сахара, добавить к спиртовому настою, процедить и разлить в бутылки.

Кардамонная ратафия

1 л спирта, 20 г кардамона, 250–270 г сахара, 200 мл воды

Налить спирт в бутыль, всыпать крупно истолченный кардамон и поставить на 2–3 недели в солнечное теплое место. Потом спирт слить и отдельно приготовить сироп: воду с сахаром вскипятить два раза, снимая пену до ее полного исчезновения, и медленно, постоянно помешивая, влить спирт в горячий сироп через специальный фильтр. Затем через такой же фильтр всю смесь залить в бутылку до начала горлышка, как можно лучше закупорить и поставить в теплое место. Через несколько недель осторожно, стараясь не взболтать осадка, перелить в другую бутыль – ратафия готова.

Ратафия из какао с корицей

1,6 л винного спирта, 400 г какао, 800 мл воды, 1,2 кг сахара, 7 г корицы, 4 г ванили

Какао залить спиртом, выдержать 2 недели. Процедить, вылить в банку, отжать осадок, тоже вылить в банку, добавить воду, сахар, корицу, растертую с сахаром ваниль и, завязав горлышко полотном, поставить на солнце на 2 недели. Потом процедить и разлить в бутылки.

Клюквенная ратафия

1 л водки, 3 стакана спелой клюквы, 1,5 стакана сахара

Спелую клюкву (слегка подмороженную или выдержанную 10–12 часов в морозильной камере) вымыть, обсушить, размять. Добавить сахар и водку, закрыть полиэтиленовой крышкой и поставить в теплое место на 7—10 дней. Отфильтровать и разлить в бутылки.

Малиновая ратафия

1 л спирта, 500 г малины, по 200 г воды и сахара

Зрелые перебранные ягоды засыпать в бутыль, залить спиртом и выдержать 3 дня в солнечном месте. Спирт слить.

Приготовить сироп: воду с сахаром вскипятить два раза, снимая пену до ее полного исчезновения, и медленно, постоянно помешивая, влить в горячий сироп через ватный фильтр спирт. Затем через такой же фильтр всю смесь перелить в бутылку, наполнив до основания горлышка, укупорить и поставить в теплое место отстояться. Через неделю осторожно, стараясь не взболтать, перелить ратафию в другую бутылку.

Кофейная ратафия

2,5 л винного спирта, 400 г кофе, 1,6 л воды, 1,2 кг сахара

Молотый кофе всыпать в кипящую воду (1,2 л), перелить в бутыль, хорошо ее закрыть и оставить настаиваться на ночь. Потом добавить винный спирт и, хорошо закупорив, поставить на солнце на 3 недели. Затем процедить, хорошо отжав осадок, и влить в сваренный и охлажденный сироп (из сахара и 400 мл воды). Когда отстоится, снова процедить и разлить в бутылки.

Малиновая ратафия с корицей

1 л водки, 3 стакана малины, 1/2 стакана сахара, корица на кончике ножа

Малину размять и залить водкой, закрыть посуду герметично и поставить на 4–5 дней в теплое место. Процедить, добавить сахар и корицу. Настоять 7—10 дней, процедить, разлить в бутылки, поставить в прохладное место.

Мятная ратафия

1 л спирта, 3 г сушеной мяты, по 200 г воды и сахара

Спирт настоять на сушеной мяте, три дня выдержав на солнечном месте. Спирт слить. Приготовить сироп: вскипятить два раза воду с сахаром, постоянно снимая пену, а затем медленно, помешивая, влить в горячий сироп через специальный фильтр спирт. Потом через фильтр всю смесь перелить в бутылку, наполнив до основания горлышка, укупорить и поставить на неделю в теплое место отстояться. Осторожно, стараясь не взболтать, перелить ратафию в другую бутылку. Эту ратафию можно готовить и зимой, если есть запасы сушеной мяты.

Ореховая ратафия

1 л спирта, 15–20 грецких орехов, 150 мл воды, 400 г сахара, корица, кардамон

Грецкие орехи молочной спелости (зеленые) нарезать вместе с кожурой и залить спиртом. Настоять 45 дней, отфильтровать. Сварить сироп из воды и сахара, добавить на кончике ножа корицу и кардамон, остудить и смешать со спиртом. Выдержать 8—10 дней, отфильтровать, разлить в бутылки.

Ратафия на персиковых косточках

Измельчить персиковые косточки, наполнить ими бутыль наполовину и залить водкой до начала горлышка. Выдержать в теплом месте 4–5 недель. Процедить и на каждый литр напитка добавить 200 г сахара, перемешать. Чтобы ратафия была слабее, можно сначала сварить сироп (на 200 г сахара 1 стакан воды) – кипятить до загустения. Этим сиропом разбавить ратафию, перемешать, дать отстояться несколько часов и перелить в чистую бутылку через полотняный фильтр.

Смородиновая ратафия

1 л спирта, 3 л сока любой смородины, 2,5 кг сахара

Сок любой смородины или смеси, но лучше красной, смешать с сахаром и нагревать, помешивая, до полного растворения сахара. Влить спирт, выдержать 7—10 дней, отфильтровать и разлить в бутылки.

Тройная ратафия

2,4 кг вишни, по 600 г красной смородины и малины, водка, сахар, толченый горький миндаль, корица, гвоздика

Вишню, красную смородину и малину размять в эмалированной кастрюле, переложить в широкую миску и дать настояться 6 часов. Затем из смеси отжать сок, лучше под прессом, завернув ягоды в салфетку. Сок взвесить и на каждые 400 г влить 400 г водки, тщательно перемешать. Полученную смесь опять взвесить и на каждые 400 г напитка положить 4 г толченого горького миндаля, по 1 г корицы и гвоздики. Все залить в бутыль, как можно крепче укупорить пробкой и поставить на солнечное место на 6 недель (взбалтывать по 3–4 раза в день). Затем ратафию профильтровать через полотно, перелить в бутылки, укупорить и хранить в прохладном темном месте.

Ратафия с шалфеем и рябиной

Взять равное количество шалфея, красной рябины, мяты, розмарина, зверобоя и семян сельдерея, положить в куб с 12 л водки и перегнать.

Рецепты настоек

Анисовая настойка

1 л водки, 1 ч. л. аниса

Семена аниса завернуть в мешочек из марли, завязать, положить в бутылку, залить водкой и настаивать несколько дней. Семена аниса содержат эфирное масло, улучшающее пищеварение и обладающее дезинфицирующим свойством.

Анисовая настойка с тмином

2,5 л водки, 4 г аниса обыкновенного, по 0,3 г тмина и пахучего укропа, по 0,15 г бадьяна (аниса звездчатого) и посевного кориандра

Все ингредиенты сложить в бутыль, залить водкой и настаивать 2 недели. Охладить перед употреблением. Настойка получится бесцветная, слегка сладковатая, с ароматом аниса.

Настойка на березовых почках

1 л водки, 30 г свежих или 15 г сухих березовых почек, 2 ч. л. меда, 100 мл березового сока

Березовые почки сложить в банку, слегка истолочь деревянной толкушкой, добавить мед. Через 30–45 минут влить водку, перемешать. Герметично закрыть банку, выдержать 10–12 дней в темном месте при комнатной температуре. Раз в 1–2 дня встряхивать. Процедить настойку через 2–3 слоя марли, хорошо отжать жом. При желании добавить березовый сок для понижения крепости, перемешать. Если напиток получился мутным, профильтровать через вату. Перед употреблением выдержать настойку 2–3 дня в темном прохладном помещении для стабилизации вкуса.

Абсент

3,5 л спирта, 3 г масла аниса, 2 г масла полыни, 1 г масла бадьяна, 10 капель масла укропа, 3 л воды, шпинат для окрашивания

Растворить все масла в спирте, выдержать 7 дней, взбалтывая ежедневно. Затем долить воду и добавить шпинат. Процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань.

Английская горькая настойка

10 л спирта, корки 2 лимонов и 3 апельсинов, 45 г горечавки, 12 г корня аира, 6 г имбиря, 5 г дягиля, по 3 г корицы и тмина, по 2 г гвоздики и мускатного ореха

Все ингредиенты смешать и залить спиртом. Настаивать 1 месяц в теплом месте, каждый день взбалтывая, затем профильтровать через бумагу и разлить в бутылки.

Английский горький шнапс

5 бутылок спирта, по 25 г померанцевых и лимонных корок, по 12 г тмина, калгана и кардамона, по 8 г корня горечавки и фиалки, 4 г душистого перца, вода

Спирт настоять на померанцевых и лимонных корках 2 часа, добавить специи и оставить на несколько дней. Затем процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, развести водой по вкусу.

Березовая настойка

1 л водки, 200 г прополиса, березовый сок по вкусу

Измельчить прополис, всыпать в бутылку, налить водку, встряхивать полчаса. Затем настаивать 3 дня, периодически встряхивая. Перед употреблением настойку разбавить березовым соком.

Брусничная настойка

Отобрать спелую бруснику, наполнить ею половину бутыли, залить водкой и дать настояться в течение 2–3 месяцев в теплом месте, а затем подкрасить клюквенным соком или настоем кошенили.

Брусничная настойка с корицей

1 л водки (коньяка), 250 г ягод брусники, 300 г сахара, 200 мл воды, 2 палочки корицы

Ягоды брусники (свежие или замороженные) размять деревянной толкушкой или измельчить на мясорубке. Полученную массу сложить в банку, добавить водку и корицу, перемешать. Плотно закрыть банку крышкой, настаивать 10–12 дней в темном месте при комнатной температуре. Раз в 2–

3 дня встряхивать. Извлечь корицу. Процедить брусничный настой через марлю, хорошо отжать мякоть. Из воды и сахара сварить сироп: смешать в кастрюле, довести до кипения, проварить 2–3 минуты, снимая пену. Охладить сахарный сироп до комнатной температуры. Смешать с ягодным настоем, через 60–90 минут профильтровать через вату. Разлить в бутылки для хранения, герметично закрыть. Выдержать напиток 2–3 дня в холодильнике или подвале для стабилизации вкуса.

Ванильная настойка

200 мл тройного самогона, 4–5 ч. л. ванили

В посуду налить тройной самогон, добавить ваниль и настаивать 2 дня. Настойку процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань и добавить в самогон.

Вермут традиционный

Для приготовления 1 л эссенции: *950 мл спирта (75 %), 30 г полыни, 10 г чабреца, 6 г цветков бузины, по 5 г молотого мускатного ореха, корицы, кардамона, перечной мяты, розмарина, зверобоя, тысячелистника, майорана, шиповника, по 3 г молотого имбиря, гвоздики, аира, ромашки, по 2 г семян кориандра, лимонной и апельсиновой цедры, экстракта ванили, по 1 г эстрагона (тархуна), фенхеля, девясила высокого*

Для приготовления около 1 л вермута: *1 л вина, 120 г сахара, 60 мл воды, 65 мл спирта (95 %), 5 мл эссенции*

Для приготовления травяной эссенции все травы и пряности заложить в литровую банку и залить доверху 75 %-ным спиртом. Настаивать около 3 недель в темном прохладном месте, периодически перемешивать. После настаивания эссенцию отфильтровать через несколько слоев марли и хорошо отжать.

В вино добавить 95 %-ный спирт. Сварить сироп из сахара и воды, охладить и добавить в крепленое вино. Туда же влить 5 мл эссенции. Готовый вермут разлить в бутылки, плотно укупорить и выдержать в прохладном месте 2 месяца.

Вермут «Мартини бьянко»

Для приготовления эссенции: *85 мл спирта (95 %), 25 мл воды, 1–3 ягоды можжевельника, 2,1 г горькой полыни, 1,8 г тысячелистника, по 1 г аптечной ромашки и перечной мяты, 0,8 г кардамона (коробочки), 0,7 г корицы (палочки, кора), 0,6 г цветков черной бузины, 0,5 г мускатного ореха, 0,3 г ванилина или*

1/6 стручка ванили

Для приготовления вермута: *0,7 л полусладкого белого вина типа «Тамянка», 70 г сахара, 50 мл воды, 50 мл спирта (95 %), 8 мл эссенции*

Травы и специи (кардамон и ягоды можжевельника раздавить) залить спиртом и водой. Настаивать в темном прохладном месте 2 недели, периодически перемешивая. Затем настой процедить через 4 слоя марли, отжать травы и профильтровать эссенцию через ватный фильтр. Дать постоять еще 2 дня.

В вино влить спирт. Сварить сироп из сахара и воды, охладить и добавить в крепленое вино, влить 8 мл эссенции. Укупорить и настоять 1–2 месяца.

Бруснично-вишневая настойка

2 л водки, 3,5 кг брусники, 600 г вишни, 15 мл коньяка, 2,5 л сахарного сиропа, лимонная кислота

Всыпать в бутыль свежую бруснику и вишню, долить коньяк, водку и настоять. Затем подсластить сахарным сиропом, добавить лимонную кислоту. Настойка получится кисло-сладкой, с легкой приятной горечью, сложным ароматом брусники и вишни, красновато-коричневого цвета.

Горькая вишневая настойка на водке

0,7–1 л водки, 1,5–2 кг вишни

Подвяленную вишню высыпать в емкость подходящего объема – так, чтобы ягоды заполнили ее на 2/3 (можно использовать 3-литровую банку или несколько бутылок). Залить плоды водкой, спиртом (40–45 %) или очищенным самогоном, при этом желательно наполнить емкость полностью, чтобы спиртосодержащая смесь не окислялась. Настаивать 1,5–3 месяца, каждые 3–4 дня встряхивая. Затем процедить через марлевый фильтр и разлить в бутылки. При необходимости подсластить сахарным сиропом.

Особая вишневая настойка

1,5–2 кг подвяленной вишни, водка по потребности

Приготовить настойку по аналогии с предыдущим рецептом, но вишню заливать несколько раз: первый раз настаивать 7—10 дней, второй – 14 дней, третий – 40–50 дней. Затем все три настоя смешать и при необходимости подсластить.

Настойка с цветами вишни

Распускающиеся почки с соцветиями вишневого дерева добавить в бутылки с водкой, настаивать. Получится настойка зеленого цвета с вишневым вкусом.

Вишневая настойка с имбирем

20 л водки, 8 кг вишен, 400 г ядер персиковых косточек, 80 г горького миндаля, по 50 г лимонных и померанцевых корок, 40 г имбирного корня, 25 г корицы, 12 г гвоздичных цветков, 4 л сахарного сиропа

Все ингредиенты смешать, залить сиропом и водкой, настаивать 1 неделю.

Пряная настойка на вишне

1 л водки, 2 кг вишен, 10 бутонов гвоздики, 10 ст. л. сахара, по 0,5 ч. л. молотой корицы и мускатного ореха

Вишню хорошо промыть и немного подвялить. Перед закладкой в бутыль каждую вишенку проколоть зубочисткой. Плоды закладывать слоями, пересыпая сахаром и специями. В конечном итоге бутыль заполнить на 2/3. Затем влить водку до тех пор, пока она полностью не покроет ягоды. Емкость можно плотно закупорить, а можно покрыть горлышко плотной тканью и завязать – так напиток получится мягче. Настаивать 2 месяца на подоконнике с солнечной стороны, каждые 2–3 дня перемешивая. Готовую настойку процедить через сито или несколько слоев марли.

Настойка из вишни на коньяке

750 мл коньяка, 750 г вишни, 120 г сахара, гвоздика, корица и другие пряности по желанию

Вишни проколоть зубочисткой или вилкой, сложить их в стеклянную банку. Залить коньяком так, чтобы он покрыл ягоды. Поставить на 1 месяц в темное прохладное место. Затем настойку профильтровать, добавить 250 мл коньяка и сахар. Хорошо размешать до полного растворения сахара. Поставить в холодильник до полного осветления напитка.

Настойка на вишне с водкой и коньяком

600 мл коньяка, 350 мл водки, 1 кг вишни (можно желтой черешни), 1 кг сахара

Плоды перебрать, промыть под проточной водой. Каждую вишню надрезать ножом, чтобы обнажить косточки. Сложить плоды в чистую банку слоями, пересыпая сахаром, дать постоять 3–4 часа. Затем налить в банку коньяк и водку. Размешивать до тех пор, пока значительная часть сахара не растворится. Банку плотно закупорить и поставить в темное прохладное место на 2–3 месяца. Изредка (2–3 раза в месяц) настойку можно взбалтывать для усиления экстракции. После настаивания напиток процедить и разлить в бутылки.

Гвоздичная настойка с корицей и лимонной цедрой

1 л водки, 8 бутонов гвоздики, цедра 4 лимонов, 1 ст. л. корицы, сахар

Гвоздику, корицу и лимонную цедру сложить в банку, залить водкой, перемешать. Плотно закрыть банку крышкой, настаивать 25–30 дней в темном месте при комнатной температуре. Раз в 5–7 дней встряхивать. Напиток процедить через марлю. Добавить сахар по вкусу (необязательно), перемешать. Перед употреблением 2–3 дня выдержать настойку в темном прохладном месте.

Киршвассер

Вишни размять, положить в чан и оставить в умеренно теплом месте. Во время брожения чан закрыть крышкой и каждые два дня перемешивать в нем вишни деревянной лопаткой. По окончании брожения массу перегнать. Вишневые косточки и ядра измельчить и добавить к бродящей вишне. Затем перегнать.

Настойка «Зубровка»

32 г зубровки, 720 мл 45°-ного самогона

Траву зубровки измельчить, залить самогоном и настаивать в течение месяца. Затем слить и профильтровать. В дальнейшем на 1 л напитка использовать 20–25 мл настойки.

Настойка из изюма

500 мл водки (40–45 %-ного спирта, самогона), 150 г изюма, 70 г сахара (меда), черный перец горошком, лавровый лист, черный чай, ванилин по желанию

Вымытый изюм, сахар (мед) и приправы сложить в банку для настаивания. Залить водкой, перемешать. Банку плотно закрыть крышкой и перенести в темное место с комнатной температурой. Настаивать 7 дней, раз в сутки встряхивая банку. Профильтровать настойку через 2–3 слоя марли, хорошо отжать мякоть. При желании дополнительно подсластить. Разлить напиток в бутылки, герметично закрыть. Перед употреблением выдержать напиток в холодильнике 2–3 дня для стабилизации вкуса.

Испанская настойка

4 л водки, 80 г кориандра, 40 г померанцевой корки, 25 г бадьяна (звездчатого аниса), 820 г сахара

Все ингредиенты смешать, залить водкой и укупорить. Настаивать 1 неделю.

Настойка из калины с цедрой лимона

1–1,2 л водки, 1 кг калины, 20 г лимонной цедры, 150 г сахара

Калину промыть, обдать кипятком и выжать сок. В сок добавить сахар, размешать до полного растворения, положить лимонную цедру и залить водкой. Плотно закрыть емкость и поставить в теплое место на 14–15 дней. Готовую настойку профильтровать, разлить в бутылки, укупорить, выдержать еще 35–45 дней.

Настойка с корицей и цедрой грейпфрута

14 л двойного самогона, 200 г мускатного ореха, 150 г цедры грейпфрута, 50 г корицы, 40 г гвоздики, 30 г кардамона

Все ингредиенты смешать, истолочь, тщательно перемешать и залить двойным самогоном. Настаивать в теплом месте 5 дней. Полученную смесь профильтровать.

Настойка с корицей и мускатным орехом

12 л двойного самогона, 50 г корицы, по 20 г измельченного мускатного ореха, мускатного цвета, калгана, корня фиалки, 10 г сухой гвоздики, 600 г изюма

Все ингредиенты смешать, залить самогоном и настаивать в течение 7 дней, затем профильтровать.

Настойка на кедровых орехах

1 л водки, 100 г неочищенных кедровых орехов, 50—100 г сахара, 2 листика черной смородины, 1–2 ч. л. тертой апельсиновой цедры, щепотка ванилина

Кедровые орехи сложить в пластиковую емкость и залить кипятком. Все размешать и слить воду. Снова залить орехи кипятком, размешать и слить. Повторить эту процедуру еще 2 раза. Сложить чистые орехи в стеклянную банку, всыпать сахар, ванилин, тертую цедру, промытые листья смородины и перемешать. Залить полученную смесь водкой и снова размешать. Плотно закрыть банку крышкой и оставить в теплом месте, защищенном от солнечных лучей. Через 10 дней процедить содержимое бутыли через 2–3 слоя марли и разлить в стеклянные бутылки, плотно укупорить и оставить в темном прохладном помещении на 3–4 суток.

Крамбамбуля

500 мл водки, 250 мл воды, 3 ст. л. меда, 1 палочка корицы, 3 бутона гвоздики, 1/2 ч. л. мускатного ореха, по 3 горошины черного и душистого перца

Растолочь в ступке или перемолоть в кофемолке мускатный орех, гвоздику и душистый перец. Налить в кастрюлю воду и 250 мл водки. Добавить измельченные специи и палочку корицы. Перемешать. На слабом огне довести до кипения, накрыть крышкой и проварить 10 минут. Снять кастрюлю с огня, охладить напиток до 50–60 °С, добавить в него оставшуюся водку и мед, перемешать. Накрыть крышкой, оставить на 5 минут. Процедить отвар через 2–3 слоя марли, перелить в банку, добавить черный перец, плотно закрыть. Настаивать 8—10 дней в темном месте при комнатной температуре. Готовую крамбамбулю слить с осадка через трубочку в емкость для хранения, например бутылку, герметично закрыть.

Лимонная настойка

1,2 л спирта, 1 лимон, 1 померанец, 40 г корицы, 12 г аниса, 4 г гвоздики, по 2,5 г мускатного цвета и кориандра, 1 г горького перца, розовая вода по вкусу, 1,2 л воды, по 2 г кошенили и квасцов

Все ингредиенты измельчить и истолочь, залить спиртом и оставить на ночь. Утром добавить холодную воду и перегнать. Разбавить розовой водой по вкусу. Затем очень мелко истолочь кошениль и квасцы, всыпать в водку. Настаивать несколько дней, пока настойка не станет алого цвета, после чего профильтровать. Если цвет будет недостаточно ярким, можно добавить кошенили.

Настойка с лимонной цедрой и мелиссой

12 л двойного самогона, по 100 г лимонной цедры, мелиссы, розмарина, лепестков розы, 60 г корня вербены, по 50 г аира, ревеня, лакричного корня, бадьяна, петушки, по 30 г измельченного мускатного ореха и гвоздики, 15 г стручкового перца, 10 г майорана

Все ингредиенты смешать, залить двойным самогоном и настаивать 6–8 дней, затем профильтровать.

Настойка с липовым цветом и медом

500 мл водки (самогона), 1 ч. л. липового цвета, 2 ч. л. меда (желательно цветочного), 50 мл воды

Цветки липы залить водкой, перемешать. Банку плотно закрыть крышкой, настаивать 7 дней в темном месте при комнатной температуре. Раз в сутки встряхивать. Профильтровать липовый настой через марлю, жом слегка отжать и выбросить. Смешать в кастрюле мед (можно сахар) и воду. Нагреть на слабом огне до 50–55 °С, постоянно помешивая. После того как мед полностью растворится, снять с плиты, охладить до комнатной температуры. Холодный сироп тонкой струйкой влить с липовую настойку. Перемешать и герметично закрыть. Выдержать 3–4 дня в темном прохладном помещении. Слить напиток с осадка (появится на дне слоем в несколько сантиметров). Чтобы добиться прозрачности, можно профильтровать через вату.

Настойка с липовым цветом и мятой

1 л водки, по 20 г цветков липы и ягод можжевельника, по 10 г мяты и аниса, 5 г имбиря молотого, 30 г сахара или меда

Липу, мяту, анис и можжевельник сложить в банку. Влить водку, перемешать, закрыть крышкой. Настаивать в темном помещении при комнатной температуре 15–20 дней, пока не появится характерная коричнево-красная окраска. Процедить напиток через несколько слоев марли, травы отжать. Добавить в настойку имбирь и сахар, перемешать. Выдержать еще 3–4 дня в темном месте. Профильтровать через вату.

Настойка с майораном, шалфеем и корицей

7 л двойного самогона, 30 г майорана, 20 г шалфея, по 10 г корицы, гвоздики, истолченного мускатного ореха, 2 кг сахара

Все ингредиенты смешать, залить двойным самогоном,

настаивать в течение 3 дней, затем профильтровать.

Настойка с майораном, шалфеем и душицей

12 л двойного самогона, 4 ст. л. майорана, по 3 ст. л. розмарина и базилика, по 2 ст. л. шалфея, душицы и мяты, 500 г истолченного изюма, 400 г лимонной цедры

Все ингредиенты смешать, залить двойным самогоном и настаивать в течение 7 дней, затем перегнать. В готовый самогон добавить сахарный сироп по вкусу.

Настойка из мандаринов

1 л водки, 8—10 мандаринов, 3 ч. л. сахара

Мандарины помыть в теплой воде и насухо вытереть, чтобы удалить остатки воска или химикатов, которыми покрывается их поверхность для длительного хранения. Аккуратно снять верхнюю часть цедры, стараясь не задевать белой мякоти. Из мякоти надавить 80—100 мл сока, плотно закрыть и поставить в холодильник на осветление. Сок сгладит резкий водочный вкус, сделает настойку мягче. Цедру сложить в банку, залить водкой, перемешать, герметично закрыть. Настаивать 18–20 дней в темном месте при комнатной температуре. Раз в 3–4 дня встряхивать. Профильтровать настойку через марлю. Добавить мандариновый сок (без осадка) и сахар, перемешать. Перед употреблением выдержать настойку 2–3 дня. Если напиток стал мутным, профильтровать через вату.

Персиковая настойка

10 л водки, по 400 г горького миндаля, ядер персиковых, сливовых и вишневых, 50 г корицы, по 25 г кориандра, гвоздики, аниса и винного камня, 12 л воды, 2 кг сахара

Все ингредиенты мелко истолочь, залить водкой, настаивать 10 дней, затем добавить 6 л воды и перегнать. Подсластить сиропом, сваренным из сахара и 6 л воды.

Перцовка

4 л спирта, 80 г красного перца

В спирт всыпать крупно истолченный красный перец, поставить в теплое место на 2 недели. Процедить через фланель, на которую положить вату, потом уголь и еще один слой фланели. Тщательно укупорить бутылки с перцовкой и поставить

в теплое место на несколько недель.

Померанцевая настойка

7,4 л водки, 50 г неспелых померанцев, 150 г померанцевой корки, 50 г шалфея, по 40 г горького миндаля, сельдерейных семян, по 25 г кардамона, лавандовых цветов, по 10 г сандала, цветов розмарина, мускатного цвета, зерен рапса

Все ингредиенты смешать, залить водкой и настаивать в течение недели.

Настойка на лепестках чайной розы

500 мл водки, 50 г лепестков роз, 100 г сахара, 50 мл воды, 2 г лимонной кислоты

Отделить лепестки от соцветий, хорошо промыть, измельчить в блендере или мясорубкой. Добавить сахар, лимонную кислоту и воду. Перемешать. Полученную массу сложить в емкость для настаивания, залить водкой, еще раз перемешать. Плотно закрыть банку крышкой, оставить на 10–14 дней в темном месте с комнатной температурой. Раз в 2–3 дня встряхивать. Профильтровать настойку через марлю, мякоть отжать. По желанию добавить в напиток сахар по вкусу. Герметично закрыть, выдержать в холодильнике 5—10 дней для стабилизации вкуса. Профильтровать настойку через вату, разлить в бутылки.

Настойка из ревеня

1 л водки, 5 стеблей красного ревеня, 1/2 стакана сахара

Нарезать стебли ревеня кусочками, сложить в банку, добавить сахар, водку и хорошо перемешать. Герметично закрыть крышкой и поставить в прохладное темное место на 1 месяц. Встряхивать банку ежедневно.

Настойка с розмарином

12 л водки, 1,5 кг розмарина, по 85 г лавандовых цветов, майорана, базилика, шалфея, 40 г можжевеловых ягод

Половину смеси специй истолочь, залить водкой, очень плотно укупорить и настаивать в теплом месте 12 дней, затем перегнать. Добавить оставшиеся специи, предварительно измельчив, настаивать столько же дней, перегнать.

Рябиновая настойка на коньяке

2 л коньяка, 1 кг рябины, 2 бутона гвоздики, щепотка мускатного ореха, 15 г ванильного сахара

Положить ягоды в стеклянную емкость, добавить специи, ванильный сахар, залить коньяком. Горлышко посуды завязать тканью и настаивать при комнатной температуре 20–24 дня. Готовую настойку процедить и разлить в бутылки.

Настойка на сосновых шишках

10 л двойного самогона, 1 кг сосновых шишек, по 500 г листьев черной смородины, полыни, мяты, розмарина и малинового корня, сахар по вкусу

Все ингредиенты смешать, заварить, охладить и добавить двойной самогон. Полученную смесь настаивать 5 дней, затем профильтровать. В настойку добавить сахар по вкусу.

Травяная настойка

500 мл водки, 2 ст. л. меда, по 1/2 ст. л. дубовой коры, травы чабреца, сушеных семян или зелени кориандра, 5 травинок зубровки, 5 травинок мелиссы

Мед залить водкой и хорошо размешать. Перелить в бутыль и добавить туда все ингредиенты. Бутыль хорошо закупорить, выдержать в прохладном месте 2–3 месяца. После этого содержимое процедить через марлю и перелить в другую бутыль. Закрыть пробкой и поставить в холодильник.

Настойка с тмином, шалфеем и иссопом

18 л двойного самогона, 600 г изюма, по 150 г тмина, шалфея, иссопа, майорана, фисташек, по 20 г гвоздики, мускатного ореха, кардамона, сахар по вкусу

Все ингредиенты, кроме сахара, смешать, залить двойным самогоном и настаивать 7 дней, затем добавить сахар по вкусу и профильтровать.

Настойка с тимьяном и кориандром

17 л двойного самогона, 200 г тимьяна, 150 г кориандра, 50 г аниса

Все ингредиенты смешать, залить самогоном и настаивать

3 дня. Полученный напиток профильтровать.

Тминная настойка

12 л водки, 400 г тмина, по 50 г укропа, фиалкового корня, сухой лимонной корки, сахар по вкусу

Все ингредиенты смешать, залить водкой, подсластить по вкусу и настаивать в течение недели.

Тминно-анисовая настойка

4 л двойного самогона, 400 г тмина, 50 г аниса, 60 г сухого корня фиалки, 50 г сухой лимонной корки, сахар по вкусу

Все ингредиенты смешать и измельчить, залить двойным самогоном и тщательно перемешать. Полученную смесь настоять 3 дня. Готовую настойку профильтровать и добавить сахар по вкусу.

Хреновуха

500 мл водки, 1 ч. л. меда, корень хрена длиной 10 см, 2 ст. л. лимонного сока

Хрен очистить и нарезать небольшими кружочками, сложить в банку, добавить мед и сок лимона. Залить все небольшим количеством водки, хорошо перемешать и влить оставшуюся водку. Настаивать 3–4 дня, периодически перемешивая. Полученную настойку процедить через сито или несколько слоев марли, перелить в бутылку. Дать напитку постоять 3–4 дня. Хреновуха должна получиться очень мягкой, желтоватого оттенка, с приятным ароматом.

Настойка с фисташками

14 л двойного самогона, 150 г лимонной цедры, по 100 г фисташек и апельсиновой цедры, по 50 г корицы, кардамона, тертого мускатного ореха, 30 г аниса, 20 г гвоздики

Все ингредиенты смешать, залить двойным самогоном, плотно закрыть и настаивать в теплом месте 5 дней. Полученную смесь профильтровать.

Настойка цитрусовая подслащенная

500 мл водки, сухие корки 4–5 мандаринов, или 2–3 апельсинов,

или 3–4 лимонов, 2 кусочка сахара-рафинада

Сухие корки цитрусовых положить в банку и залить водкой, добавить сахар и оставить при комнатной температуре на 12–15 дней.

Настойка с шалфеем и петрушкой

18 л двойного самогона, 400 г шалфея, по 50 г кориандра и укропа, 40 г петрушки, сахар по вкусу

Все ингредиенты, кроме сахара, смешать и залить двойным самогоном, настаивать в течение 3 дней и профильтровать, добавить сахар по вкусу.

Цитрусовая настойка

10 л спирта, 100 г корок померанца, корки 2–3 лимонов и 2–3 апельсинов

Все ингредиенты смешать, залить спиртом и настаивать в течение недели.

Настойка с шалфеем и шиповником

12 л самогона, 200 г шалфея, по 50 г шиповника, кориандра, кардамона, 60 г лепестков розы, сахар по вкусу

Все ингредиенты, кроме сахара, смешать и залить самогоном, плотно закрыть и настаивать 5 дней, затем профильтровать. В полученную настойку добавить сахар по вкусу.

Настойка на яблоках

12 л самогона, 3 кг свежих яблок, 1 кг сахара

Яблоки залить самогоном и настаивать 3 месяца, затем процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, добавить сахар. Настаивать в прохладном месте в течение 15 часов. После выпадения осадка профильтровать.

Рецепты бальзамов

Апельсиново-лимонный Бальзам

500 мл водки, 100 г коньяка, 100 г апельсиновой и лимонной цедры, 100 г кофейных зерен, 3–4 пакетика черного чая, 50 г липового цвета, 50 г меда

Цедру лимона и апельсина, кофейные зерна, липовый цвет залить водкой и настаивать 2 недели. Затем процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, добавить мед, коньяк и положить чайные пакетики. Настаивать еще неделю.

Бальзам с валерианой, мятой и мелиссой

500 мл водки, 50 г корня валерианы, 25 г травы пустырника, 20 г цветков ромашки, по 10 г травы мяты, мелиссы, шишек хмеля, 50 г сахара

Все ингредиенты залить водкой и настаивать в закрытой посуде 3 недели. После этого процедить, профильтровать через марлю. Сахар залить *1/2* стакана воды и кипятить до тех пор, пока сироп не загустеет. Готовый сироп вылить в бальзам.

Десертный бальзам

500 мл водки, 100 г лимонных корок, по 50 г изюма, кураги и чернослива, несколько капель мятного или ментолового масла, 100 г любого сладкого ликера, 5 г ванили

Сухофрукты и лимонные корки залить водкой и настаивать 2 недели. Затем процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, добавить ликер, мятное масло и ваниль, настаивать еще 2 недели.

Бальзам с душицей и зверобоем

500 мл водки, по 10 г сухой травы зверобоя, травы душицы, шалфея (цвет и трава), 30 г мяты,

Залить травы водкой, настаивать 1–2 недели. Затем процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, траву отжать через марлю. При желании в бальзам можно влить 1/2 стакана сиропа любого варенья.

Бальзам из грецких орехов

500 мл водки, 200 г молодых грецких орехов (в зеленой кожуре), 50 г перегородок грецких орехов, 10 г корня одуванчика, 20 г сахара

Орехи и перегородки орехов залить водкой и настаивать 2 недели. Корень одуванчика вымыть, мелко нарезать и посушить в духовке 15–20 минут. Добавить его в бальзам и настаивать еще неделю. После этого процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, добавить сахар.

Бальзам с душицей и мятой

500 мл водки, 100 г коньяка, по 20 г травы душицы, мяты, мелиссы, зверобоя, ромашки аптечной, 10 г меда

Траву залить водкой и настаивать 2 недели в темном месте. Затем добавить коньяк и мед и настаивать еще 2 недели. После этого бальзам процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань.

Бальзам с женьшенем и цикорием

1 л водки, 50 г корня женьшеня, 10 г корня цикория, 4 ст. л. цветов бессмертника, по 30 г ягод красной рябины и плодов шиповника, 30–40 г сахара

Корни женьшеня и цикория мелко нарезать и подсушить в духовке 5—10 минут. Все ингредиенты залить водкой и настаивать в темном месте 2–3 недели. Затем процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань и профильтровать через марлю. Сахар прогреть на небольшом огне до тех пор, пока он не станет коричневым, и вылить его в бальзам.

Бальзам «Ерофеич»

1 л водки, 100 г ягод красной рябины, по 50 г имбиря, шалфея и аниса, 30 г мяты, 50 г клубничного или малинового сиропа

Все ингредиенты залить водкой (рябину предварительно растолочь) и настаивать 3 недели. Затем процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, добавить сироп.

Бальзам с календулой и ромашкой

500 мл спирта, по 30 г цветков календулы, аптечной ромашки, листьев крапивы, травы шалфея, 40 г плодов шиповника, по 20 г травы тысячелистника и травы пустырника, 40 г меда

Все травы положить в термос, залить кипятком и настаивать

сутки. После этого процедить, профильтровать через марлю и смешать со спиртом. Добавить мед. Бальзам настаивать неделю, после чего можно употреблять.

Кофейный бальзам

500 мл водки, 100 г кофейных зерен, 50 г корня цикория, 200 г густого кофейного ликера, 10–20 г сахара

Корень цикория вымыть, посушить в духовке до тех пор, пока он не станет хрупким. Кофейные зерна и корень залить водкой и настаивать 2 недели. После этого процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, добавить ликер и сахар.

Бальзам «Истринский»

500 мл водки, по 50 г ягод рябины и плодов шиповника, 20 г цветков или плодов боярышника, 15 г корня девясила, по 10 г донника желтого, пустырника, гвоздики, 5 г ромашки аптечной, 5 г аниса или тмина

Этот бальзам больше подходит в качестве лечебного средства, чем как ингредиент алкогольных напитков: он оказывает успокоительное и общеукрепляющее действие на весь организм, снимает головную боль. Все ингредиенты измельчить и залить водкой, настаивать 2–3 недели в темном месте. Затем настой процедить и отфильтровать. Принимать утром и вечером по 1 ч. л.

Бальзам с липовым цветом

1 л водки, по 50 г липового цвета, травы зверобоя, душицы, листьев малины, красной и черной смородины, мяты, мелиссы, 50 г сахара, 5 г имбиря

Все травы залить 2 стаканами кипятка и держать на водяной бане 10–15 минут. Затем процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань. Этот настой смешать с водкой, добавить сахар и имбирь.

Бальзам с листьями малины и черной смородины

500 мл водки, 100 г коньяка, по 25 г листьев малины и черной смородины, по 30 г плодов облепихи и травы аптечной ромашки, 100 г любых сухофруктов (яблоки, груши, чернослив, изюм, вишня), 20 г меда

Залить травы кипятком и держать на водяной бане 15 минут. Затем слить, процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань. В посуду для приготовления бальзама положить сухофрукты, добавить травяной настой и залить водкой. Настаивать 2 недели. После этого добавить коньяк, мед и настаивать еще 2 недели.

Бальзам с медом

1 л водки, 50 г меда, по 20 г листьев красной и черной смородины, травы мелиссы, по 10 г цветков календулы, цветков бессмертника, цветов душицы, корня валерианы

Все ингредиенты смешать и залить водкой. Настаивать 3 недели, затем процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, добавить мед.

Облепиховый бальзам

500 мл водки, 300 г ягод облепихи, 2 ст. л. меда

Ягоды промыть и просушить, залить водкой и настаивать в закрытой посуде 2–3 недели. После этого бальзам процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, добавить мед и настаивать еще неделю.

Бальзам с облепихой и калиной

500 мл водки, 100 мл коньяка, 100 г ягод облепихи, по 50 г плодов калины и коры дуба, по 30 г шишек хмеля и корня одуванчика, 50 г сахара

Шишки хмеля, кору дуба, корни одуванчика залить водкой и настоять 2 недели. Плоды калины и облепихи растолочь, чтобы ягоды дали сок. После того как бальзам настоится, процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань и добавить сок калины, облепихи, коньяк и жженый сахар.

Бальзам из одуванчиков

500 мл водки, по 20 г корня одуванчика, плодов аниса, сухой травы тысячелистника, зверобоя и мяты, 50 г изюма, 20 г меда

Травы и изюм мелко нарезать, залить водкой и настаивать 2 недели. Затем процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, добавить мед.

Бальзам на сосновых иглах и березовых почках

500 мл водки, 100 г молодых сосновых игл, 50 г березовых почек, по 10 г мяты и мелиссы, 10 г меда

Сосновые иглы и березовые почки залить водкой и настаивать 2 недели. Мяту и мелиссу залить 1 стаканом горячей воды и кипятить, пока объем жидкости не уменьшится вдвое. Процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань и вылить в бальзам (когда он настоится). Затем добавить мед и настаивать еще неделю.

Бальзам «Старорусский»

500 мл водки, 50 г коньяка, 50 г жженого коричневого сахара (сахар растапливают на сухой сковородке, постоянно помешивая), по 50 г ягод калины и облепихи, по 30 г корня одуванчика, коры дуба, шишек хмеля

Шишки хмеля, кору дуба и корень одуванчика залить водкой, настаивать 15 дней. Затем процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань. Из ягод калины и облепихи выжать сок и добавить его в полученный настой. Затем влить коньяк и жженый сахар.

Бальзам с плодами шиповника

1 л водки, 300 г плодов шиповника, по 100 г ягод калины и брусники, по 30 г травы душицы, зверобоя, тысячелистника, липового цвета, 50 г меда или сиропа любого варенья

Ягоды калины, брусники и шиповника вымыть и просушить. Затем растолочь в ступке, смешать с остальными ингредиентами и залить водкой. Настаивать 2–3 недели, затем процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, добавить мед или сироп.

Бальзам с шишками хмеля

500 мл водки, 100 г коньяка, по 20 г шишек хмеля, коры дуба, шалфея, зверобоя, по 30 г мяты, мелиссы и липового цвета, 30 г меда

Измельчить все ингредиенты, залить водкой и настаивать 2 недели. Процедить, профильтровать через несколько слоев марли. Добавить коньяк и настаивать еще 2 недели. Затем добавить мед.

Бальзам на чае

500 мл водки, 100 г коньяка, по 100 г зеленого и черного листового чая, по 50 г мяты, мелиссы, липового цвета, апельсиновой и лимонной цедры, 30 г цветков душицы, 50 г меда

Все ингредиенты сложить в посуду и залить водкой. Настаивать 2 недели. Затем процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, добавить коньяк и мед и настаивать еще 2 недели.

Бальзам со щавелем и лопухом

500 мл водки, 100 г коньяка, по 50 г корня щавеля и корня лопуха, по 30 г травы пустырника, мяты и полевого хвоща, 30 г меда

Корни лопуха и щавеля вымыть и высушить в духовке. Все ингредиенты залить водкой и настаивать 3 недели в темном месте. Затем процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, добавить коньяк и мед.

Полынный бальзам

1 л водки, по 30 г свежих цветков полыни и миндаля, 10 г корня петрушки

Корень петрушки вымыть и просушить, очистить, мелко нарезать. Все ингредиенты залить водкой и настаивать 3–4 недели. Затем процедить и профильтровать через марлю.

Успокаивающий бальзам

500 мл водки, по 50 г травы пустырника, корня валерианы, травы шалфея, мелиссы, 25 г коры дуба, 10 г меда

Все ингредиенты залить водкой и настаивать в закрытой посуде 3 недели. Затем процедить, профильтровать через марлю, добавить мед и настаивать еще неделю.

Бальзам с черноплодной рябиной

500 мл водки, по 100 г красной и черноплодной рябины, ягод калины, брусники, плодов шиповника, 50 г ягод можжевельника, 50 г меда

Ягоды промыть, истолочь, чтобы они дали сок, перемешать. Затем завернуть эту кашицу в марлю, положить в посуду и залить

водкой. Настаивать 3–4 недели, затем марлю вынуть, отжать. Добавить мед.

Бальзам с шалфеем и мелиссой

500 мл водки, по 50 г шалфея, мелиссы, травы пустырника, корня валерианы, 25 г коры дуба, 2 ст. л. меда

Все ингредиенты измельчить и залить водкой. Настаивать в течение 3 недель, затем процедить и профильтровать. Добавить мед, размешать напиток и оставить еще на неделю.

Рецепты бренди, коньяка, рома, виски, джина

Бренди с изюмом

3 л водки, 100 г изюма, по 1 ч. л. дубовой коры и листового чая, 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соды, 2–3 шт. черного перца горошком, 1–2 шт. лаврового листа, 2–3 шт. чернослива

В большую эмалированную кастрюлю положить все ингредиенты, кроме изюма, и залить водкой. Поставить кастрюлю на медленный огонь и нагреть полученную смесь до 70–80 °С, после чего снять с плиты. Через несколько часов, когда температура жидкости будет не выше 20 °С, процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань. Напиток перелить в бутылки, добавить немного дубовой щепы и изюма и плотно укупорить. Настаивать в темном прохладном месте. Через неделю напиток еще раз процедить, перелить в чистые бутылки и оставить на дозревание еще на 2–3 недели.

Бренди

Бутылки на треть заполнить дубовыми стружками. Спирт залить до горлышка и поставить все в темное место на полгода-год. Затем спирт слить в другие бутылки, тщательно укупорить и настаивать: чем дольше, тем выше качество. Стружки сильно снижают градусность, поэтому спирт необходимо брать не менее 46 %. Старение коньяка можно искусственно ускорить, для чего в каждую бутылку настойки добавить 150–200 г старого коньяка.

Бренди с мелиссой

3 л водки, 5 шт. лаврового листа, 5 шт. черного перца горошком, 3 ст. л. сахара, по 1 ст. л. сушеной мелиссы и черного чая, 1/3 ч. л. ванилина, 1/2 стручка острого красного перца

Все ингредиенты смешать, залить водкой и поставить в темное место на 10 дней. Затем профильтровать два раза, разлить в бутылки и плотно укупорить.

Бренди с черносливом

3 л. водки, 6 шт. чернослива, 10 бутонов гвоздики, 100 г сахара, 2 ст. л. листового чая, 1 пакетик ванилина

Все ингредиенты смешать и залить водкой. Тщательно взболтать и поставить в темное место на 3 дня (раз в день взбалтывать). Процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, разлить в бутылки.

Коньяк домашний на дубовой коре

1 л водки, 3 ч. л. сахара, фруктовая смесь из гибискуса, шиповника, яблок, малины по вкусу, 1 ч. л. лимонного сока, 3 бутона гвоздики, 2 ст. л. коры дуба, ваниль и имбирь на кончике ножа

Вылить водку в двухлитровую банку. Кору дуба поместить в марлевый мешочек и перевязать. Добавить к водке все ингредиенты и хорошо перемешать. Закрыть крышкой и убрать в темное место. Пару раз встряхнуть. Минимальный срок настаивания – 10 дней. Процедить через двойную марлю.

Коньяк с грецким орехом

3 л водки, 15 шт. перегородок грецкого ореха, 2 ст. л. коры дуба, 1 ст. л. сушеной и измельченной корки апельсина, по 1/2 ч. л. зверобоя, мелиссы, эстрагона и черного чая, по 2 шт. черного перца горошком и лаврового листа, ванилин

В водку добавить перегородки грецкого ореха и настаивать 10 дней. Процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, добавить остальные ингредиенты. Настаивать 10–12 дней. Затем слить жидкость, отжать остатки, все процедить и разлить в бутылки.

Коньяк с лимоном

3 л водки, 1 лимон, 1 ст. л. коры дуба, по 1/3 ч. л. растворимого кофе и сахара

Лимон ошпарить и измельчить вместе с кожурой. Добавить кору дуба, растворимый кофе, сахар и залить водкой. Настаивать в течение недели, а потом, процедив, разлить в бутылки.

Коньяк с красным перцем

3 л водки, 3 ст. л. сахара, по 1 ст. л. черного чая и мелиссы, по 5 шт. лаврового листа и черного перца горошком, 1/2 стручка измельченного красного перца, ванилин на кончике ножа

В стеклянную бутыль сложить все ингредиенты и залить водкой. Настаивать в темном месте 10 дней. Затем готовую

настойку следует профильтровать, отжать то, что осталось в бутыли, и еще раз профильтровать. После этого разлить в бутылки и укупорить.

Ананасовый ром

1 л водки, 50 мл ромовой эссенции, по 10 мл ванильной и ананасовой эссенции, 200 г сахара, 500 мл воды, 4 ч. л. жженого сахара

Ромовую, ванильную и ананасовую эссенции смешать с водкой. Вскипятить сахар с водой. Этим сиропом, еще горячим, полить жженый сахар и размешать, пока он целиком не растворится. Остывшую жидкость смешать с водкой и эссенциями, залить в бутылки и плотно укупорить. Настаивать 3–4 недели, а затем профильтровать.

Капитанский ром

1 л двойного самогона (50°), 75 г сахара, 10 мл карамельного сиропа, 5 г коры дуба, 1 шт. крупного чернослива, 1–2 бутона гвоздики, по щепотке корицы, мелиссы лимонной, молотого черного кофе и мускатного ореха

Чернослив, кору дуба и кофе всыпать в банку, влить карамельный сироп, все залить двойным самогоном. Настаивать в темном месте, ежедневно встряхивая. Через 7 дней добавить специи и мелиссу и оставить еще на 7—10 дней, после чего профильтровать. Отдельно приготовить сироп из указанного количества сахара, остудить и влить в напиток. Оставить еще на неделю, при надобности повторить фильтрацию.

Ром с кедровыми орехами

500 мл спирта (45°), 12 шт. кедровых орехов, 4 шт. чернослива среднего размера, по 15 г сушеных яблочных веточек с листьями и дубовой щепы, 15 мл карамельного сиропа, 3 г травы и цветков цикория, по 2 г цветков шалфея, донника, травы тысячелистника, вереска и зверобоя, по 1 г кардамона, цветов клевера, зубровки и плодов черной бузины

Все ингредиенты всыпать в банку и залить спиртом. Настаивать 10 дней в темном месте, ежедневно взбалтывая. Процедить через несколько слоев марли, перелить напиток в банку, вернув в нее чернослив и щепу. Выдержать напиток еще неделю, после чего тщательно профильтровать, при необходимости слегка подсластить (лучше коричневым

тростниковым сахаром). Отстаивать месяц, а затем повторно профильтровать.

Ром с черносливом

12 л водки, 800 г винного камня, 400 г сахарного сиропа (66 %), 1 г аниса, 3 г шафрана, 100 г сахара с кожурой померанца, 1 кг жженого сахара, 200 г бобов какао, 1,6 кг чернослива, 800 г грецких орехов, 30 г уксусной эссенции и 100 г сладкого селитрового спирта

Смешать водку, винный камень, сахарный сироп, толченый анис, толченый шафран, сахар с кожурой померанца, 200 г жженого сахара, поджаренные и смолотые бобы какао, перегнать. Водку вылить в большую посуду, всыпать чернослив, поджаренные толченые грецкие орехи, 800 г жженого сахара, уксусную эссенцию и сладкий селитровый спирт. Все хорошо взболтать, а потом дать отстояться, чтобы примеси осели на дно. Процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань и настаивать.

Шотландский виски

1 кг пшеничной муки, 8 кг зерна кукурузы, 7 кг ячменного солода, 100 г дрожжей, 30 л воды, дубовые опилки или бочка из этого дерева

Кукурузу мелко размолоть. В 50-литровую тару всыпать кукурузную крупу и пшеничную муку, перемешать, добавить воду (заранее прокипяченную) и поставить на огонь. Варить на медленном огне 4–4,5 часа, периодически перемешивая. Затем снять с огня, укутать. Когда температура сусла достигнет 30 °С, ввести дрожжи, а после перемешивания – ячменный солод. Смесь еще раз тщательно размешать и оставить на неделю. Из полученной браги перегнать самогон, лучше дважды. Очистить с помощью аптечного активированного угля. Профильтровать. Дубовые опилки разложить на дне емкости и влить туда очищенный самогон. Емкость (можно использовать не одну) тщательно укупорить и оставить на год.

Виски с дымком

1 л водки, 1–2 капли «жидкого дыма», 50 г дубовой коры, 25–30 мл натурального хереса, 1–2 ст. л. сахарного сиропа (66 %), 50 г чистого самогона; 25 г шафрана, или 1 корочка черного хлеба, или 20 г листьев девясила

Залить кору дуба 200 мл водки на 2 часа, после чего профильтровать через марлю. В настойку дубовой коры добавить «жидкий дым», влить сахарный сироп (1 ст. л. – для «шотландского» варианта, 2 ст. л. – для «ирландского»), херес, самогон и оставшуюся водку. Для придания цвета использовать либо шафран, залитый 200 мл водки и выдержанный 2 недели (с ежедневным взбалтыванием), либо корку черного хлеба, высушенную, истолченную в порошок, залитую водкой и выдержанную несколько дней в теплом месте, либо измельченные листья девясила (20 г), залитые водкой (200 мл) и настоянные в теплом месте 2–3 дня. Готовый «виски» разлить в бутылки.

Джин

2 л очищенного зернового самогона, 40–45 г можжевельника обыкновенного, 8—10 г семян кориандра, 5–6 г свежей апельсиновой цедры, 2–3 г свежей лимонной цедры, 2–3 г корицы, по 1 г фенхеля, солодки, аниса и иссопа

Все ингредиенты сложить в банку, залить самогоном и настаивать 7—10 дней в темном теплом месте. Жидкость слить, профильтровать, развести чистой холодной водой до 30–35° и перегнать. Измерить крепость полученного алкоголя, развести до 45–48° (помните, что джин крепче водки (выше 42°)). Готовый напиток оставить на неделю.

Кальвадос

1-й вариант

1 л водки, 2 кг яблок, 150 мл воды, 200 г сахара, 10 г ванильного сахара

Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать небольшими кубиками. Выложить их на дно банки, пересыпая ванильным сахаром. Залить водкой и выдержать 2 недели в темном месте, ежедневно встряхивая. Изъять яблоки из банки, жидкость процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань. Из сахара и воды сварить сироп, дав ему прокипеть 3 минуты при постоянном помешивании, и, охладив до 25–30 °С, смешать с яблочной настойкой. Охладить. Полученный напиток разлить в бутылки и укупорить.

2-й вариант

1 л водки, по 1 кг яблок сладких и кислых сортов, 100 г сахара, 200 мл воды, 1 г ванилина

Яблоки нарезать кубиками, предварительно очистив от семян. Сложить в трехлитровую банку, пересыпав каждый слой ванилином, залить водкой и поставить для брожения в теплое темное место на 2 недели. Смесь изредка перемешивать. Далее настой процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, перелить в кастрюлю и варить на медленном огне, помешивая. Затем приготовить сахарный сироп и влить в настой, варить его еще примерно 15 минут. Остудить напиток и перелить в бутылки.

Саке

300 г шлифованного риса, 300 мл дистиллированной воды, 200 г грибковой культуры коджи-кин, 20 мл лаймового или лимонного сока, 20 г дрожжей

Тщательно промыть рис под проточной водой, залить дистиллированной водой и оставить на 10–12 часов. За это время вода полностью впитается в рис. Поставить его на паровую баню и готовить 25–40 минут. Взять чистую емкость (банку, кувшин), выложить на дно рис, добавить все ингредиенты, немного встряхнуть, закрыть крышкой и поставить в темное прохладное место на 20–24 дня. Каждый день открывать емкость и встряхивать рис. В конце срока настаивания появится осадок и пузырьки. Процедить напиток через фильтровальную бумагу и плотную ткань, разлить в бутылки. Хранить в холодном месте. Употреблять саке горячим.

Спотыкач

1 л водки, 16 г ванили, 8 г мускатного ореха, по 4 г гвоздики и шафрана, 200 г сахара

Все ингредиенты, кроме сахара, смешать, залить водкой и настаивать 2 недели, периодически взбалтывая. Процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, всыпать сахар и довести почти до кипения. Сразу процедить, разлить в бутылки и укупорить.

Чача из винограда

10 л виноградных выжимок (мякоть, семена), 30 л воды, 100 г дрожжей, 5 кг сахара

Смешать в емкости все ингредиенты, неплотно закрыть и поставить для брожения в темное место. Через 10–14 дней убрать мезгу, перегнать, перелить в емкость и настаивать еще около месяца. Можно добавить в напиток перегородки от скорлупы

грецких орехов. Затем еще раз перегнать и разлить в бутылки.

Чача из мандаринов

10 кг выжимок мандаринов, 5 л кипяченой воды, 3–4 кг сахара

Смешать в емкости все ингредиенты, накрыть ее крышкой и поставить для брожения в теплое место. Через 5–7 дней убрать мезгу и перегнать. Для получения более качественного напитка рекомендуется двойная перегонка. Затем чачу разлить в бутылки и настаивать 30–40 дней.

Рецепты ликеров

Ликер «Адвокат»

Голландский яичный ликер «Адвокат» – смесь виноградного бренди и эгг-нога (то есть яичных желтков, сахара и молока) – очень гладкой, однородной, бархатной текстуры.

Согласно легенде, «Адвокат» был изобретен в Бразилии. Местные индейцы делали напиток на основе меда, спирта, авокадо и специй. Португальские колонисты переняли способ изготовления напитка, но перевезти ростки авокадо в Старый Свет им так и не удалось. Тогда и был изобретен оригинальный рецепт «Адвоката»: авокадо заменили яичным желтком, добавили бренди и сахар. Получился напиток, похожий на тот, что делали индейцы.

Крепость ликера составляет от 14 до 20 %, что делает его сравнимым с креплеными винами. Его используют в смешанных коктейлях – сам по себе он настолько густой, что его нужно подавать с ложкой. Наиболее известен коктейль «Снежок»: ликер «Адвокат», газированный лимонад и сок лайма (не обязательно). Также ликер смешивают с молоком.

«Адвокат»

250 мл виноградного бренди (коньяка), 10 желтков, 1 банка сгущенного молока, 120 мл сливок (10–15 %), 2 г ванилина

Отделить желтки от белков, добавить к желткам ванилин и сгущенное молоко. Все хорошо перемешать венчиком или блендером до образования однородной массы. Влить коньяк, перемешать, влить сливки и снова тщательно перемешать. Перелить напиток в любую емкость объемом 1 л с герметичной крышкой и поставить на 4 дня в темное прохладное место. Во время настаивания взбалтывать ликер не обязательно (только в случае его очевидного расслоения). Затем профильтровать напиток через сито или несколько слоев марли, разлить в бутылки и поставить созревать еще на 7—10 дней. Пить охлажденным. Хранить в холодильнике от 3 до 6 месяцев.

«Адвокат» на молоке

500 мл бренди, 8 желтков, 240 г сахара, 400 мл молока

Отделить желтки от белков. Молоко довести до кипения и

отставить. На водяной бане венчиком взбить желтки с сахаром, следя за тем, чтобы желтки не свернулись. Когда желтки приобретут консистенцию негустого соуса, постепенно, постоянно перемешивая, влить теплое молоко. Снять емкость с водяной бани и дать взбитой жидкости остыть до комнатной температуры, после чего добавить коньяк и еще раз тщательно перемешать. Разлить готовый ликер в стерилизованные бутылки и поставить созревать в прохладное темное место на 3–4 дня.

«Адвокат» с авокадо

500 мл белого рома, 3 больших спелых авокадо, 250 г сахара, 250 мл воды, сок 1 лайма, 5 г лецитина

Перетереть мякоть плодов авокадо, залить соком 1 лайма, добавить сахар и лецитин. Залить ромом, разбавленным водой, и взбить до кремообразной массы. Процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, дать настояться 3–4 дня.

Ликер «Амаретто»

Это темно-коричневый, сладкий и не очень густой напиток создан на основе миндаля или абрикосовых косточек. Их настаивают на коньяке вместе с секретной комбинацией трав. У ликера ярко выраженный вкус, напоминающий марципан, а аромат миндаля уже стал классикой. Оригинальный «Амаретто» имеет итальянские корни, его стали производить в районе города Саронно. По легенде, в 1525 году художник Бернардино Луини начал расписывать фрески в местном монастыре. Мастер влюбился в свою модель, позировавшую ему для образа Мадонны. Когда настало время расставания, та, являвшаяся хозяйкой гостиницы, подарила Луини пару ящиков с ликером. Она приготовила его сама из плодов своего сада. Вкусный напиток получил название «Амаретто». Отличительной чертой оригинального ликера является бутылка необычной квадратной формы. Ее придумали мастера-стеклодувы с острова Мурано, что неподалеку от Венеции. Бутылка сделана так, чтобы даже в темноте на ощупь ее можно было безошибочно определить. Употребляют этот ликер и в чистом виде, вместе со льдом, и в составе разных коктейлей. Также ликер добавляют в кофе, чай, выпечку для придания оригинального запаха.

«Амаретто» классический

500 мл водки, по 50 г ядер абрикосовых косточек и миндаля, 150 мл воды, 350 г сахара, 2 ч. л. ванильного сахара, щепотка корицы, 3 г растворимого кофе, 2 бутона гвоздики, 3–4 шт. душистого перца горошком

Залить миндаль кипятком, настоять 3–5 минут, очистить и подсушить до золотистого цвета на сухой сковороде. За 1–2 минуты до окончания обжаривания добавить гвоздику и перец. Вымыть ядра абрикосовых косточек и смешать с корицей. Поджаренный миндаль и ядра абрикосовых косточек всыпать в стеклянную бутылку или банку. Приготовить сахарный сироп: высыпать сахар на сковороду с антипригарным покрытием, добавить 50 мл воды и прогреть на медленном огне, периодически помешивая, до карамельного цвета. Затем добавить ванильный сахар, 100 мл воды и перемешать. Полученный сахарный сироп медленно влить в банку с орехами. После того как смесь остынет до комнатной температуры, добавить водку и кофе. Плотно закрыть бутылку, несколько раз встряхнуть и поставить в темное прохладное место на 30–35 дней. Во время настаивания 3–4 раза в неделю встряхивать бутылку. Профильтровать готовый ликер через марлю и разлить в бутылки.

«Амаретто» оригинальный

650 мл водки, 200 мл коньяка, по 1/4 стакана ядер абрикосовых косточек, сырого миндаля, аниса, персиков или абрикосов, кураги, 3 ст. л. семян фенхеля, 5–6 шт. вишен без косточек, 2 ч. л. мяты, 0,5 см палочки корицы, щепотка ванилина, 2 бутона гвоздики, 1 шт. душистого перца, 2 шт. черного перца горошком, 100 мл воды

Для карамельного сиропа: *150 г сахара, 50 мл воды*

Для сахарного сиропа: *по 3/4 стакана сахара и воды*

Курагу залить водой и оставить на 3–3,5 часа, затем вынуть и переложить в банку. Абрикосы (персики) измельчить и добавить к кураге вместе с вишнями. Залить содержимое банки 350 мл водки и коньяком. Пряности измельчить, смешать с миндалем и ядрами косточек абрикоса, размолотыми на кофемолке. Полученный порошок и молотую мяту всыпать в банку. Выдержать месяц, регулярно встряхивая (через 2 недели фрукты размять деревянной толкушкой). Через 3 недели встряхивание прекратить, чтобы выпал осадок. Через месяц опустить в напиток резиновую трубочку и, стараясь не затронуть осадок, перелить в другую емкость. После этого дополнительно профильтровать через ватно-марлевый фильтр. Приготовить карамельный сироп из сахара и воды на сковороде с антипригарным покрытием, не

доводя до кипения. Для сахарного сиропа смешать одинаковое количество сахара и кипяченой воды до полного растворения сахара. Смешать составляющие ликера в такой пропорции (по объему): настойка – 3 части (300 мл), водка – 3 части (300 мл), сахарный сироп – 2 части (200 мл), карамельный сироп – 1 часть (100 мл). Выдержать состав 3–5 дней и профильтровать.

«Амаретто» с вишневыми косточками

1 л водки, 100 г вишневых косточек, 200 г сахара, 150 мл воды, 1 г ванилина

Приготовить карамельный сироп из сахара и воды на сковороде с антипригарным покрытием, не доводя до кипения. Косточки раздробить, сложить в стеклянную банку и залить водкой. Закрыть банку крышкой и поставить в теплое место на 3 часа. Влить в настойку сироп, всыпать ванильный сахар, хорошо перемешать и поставить в теплое темное место на 10 дней. Готовый напиток процедить, профильтровать и разлить в бутылки.

Ликер «Бейлис»

История ирландского сливочного ликера берет свое начало с 1974 года. Именно компания «R. A. Bailey & Co» в свое время начала производство сливочных ликеров. Только за первый год было выпущено 72 тысячи бутылок новинки. На приготовление этого ликера идет ирландский виски, который трижды перегоняют, тем самым делая мягче. Со спиртом удачно сочетаются свежие сливки, сахар, какао-бобы, ваниль. Есть несколько разновидностей ликера, помимо стандартного, например с мятой и шоколадом, карамелью и кофе. Этот ликер используется в рецептуре многочисленных коктейлей.

«Бейлис»

500 мл водки (лучше – ирландского виски), 1 банка сгущенного молока, 400 мл сливок (10 %), 1 ст. л. растворимого кофе, 2 ст. л. ванильного сахара, 4 яичных желтка

Вбить в емкость желтки, добавить сгущенное молоко и ванильный сахар. Хорошо взбить миксером до однородной массы. В полученную смесь добавить растворимый кофе (в гранулах) и снова взбить (гранулы, особенно если они большие, могут не раствориться, но в этом нет ничего страшного: после добавления

водки (виски) они растворятся). Добавить сливки и снова хорошо перемешать. Добавить алкоголь и тщательно перемешать. Напиток поставить на 3–5 дня в холодильник. Можно хранить домашний ликер в холодильнике до 3 месяцев.

«Бейлис» из настойки

Для настойки: *400–420 мл спирта (60 %), 3–4 ст. л. карамели из сахара, 1/3 ч. л. молотого имбиря, 6 г ванилина, 2 ч. л. меда, 1 ч. л. коры дуба, щепотка корицы*

Для крема: *1 л свежих сливок (10 %), 340–400 г сгущенного молока, 2 яичных желтка, 2 ч. л. хорошего растворимого кофе, 2 пакетика ванильного сахара*

Положить карамель в банку подходящего объема, добавить имбирь, корицу, ванилин, мед и кору дуба. Залить спиртом. Банку поставить на 5–7 дней в темном прохладном месте (встряхивать содержимое 2 раза в день). Профильтровать настой, чтобы не осталось мелких частиц. Во вместительную емкость влить 500 мл сливок и желтки и взбить миксером до однородной массы. Добавить сгущенное молоко и кофе (предварительно растворить в 1/2 ст. л. воды) и снова взбить. Добавить еще 500 мл сливок, взбить. Влить приготовленную настойку и взбить еще раз. Затем добавить к почти готовому напитку ванильный сахар и оставить полученную смесь в холодильнике на 3–5 дней. За это время лишний жир всплывет на поверхность, его можно убрать. Отфильтровать ликер через один слой хлопчатобумажной ткани и разлить в бутылки.

Ликер «Бенедиктин»

Этот французский крепкий ликер популярен во многих странах. Основу его составляет спирт, сахарная свекла, мед и травы. Однако точный состав держится в строжайшей тайне: говорят, что только три человека одновременно могут знать технологию его приготовления. Крепость ликера составляет 40°. Считается, что при изготовлении напитка используют 27 растений, в том числе кориандр, лимон, гвоздику, шафран и можжевельник. Добавляют ныне и ароматизаторы.

Изобретен ликер был в 1510 году монахом-бенедиктинцем доном Бернардо Винцелли, который жил в аббатстве Фекан в Нижней Нормандии. Во времена Французской революции аббатство было закрыто, а рецепт утерян. Но, по легенде, в 1863 году был найден старинный фолиант, расшифровав который, удалось узнать секретный рецепт монахов. В 1876 году

виноторговец Легран создал компанию «Бенедиктин» и добился официального разрешения эксклюзивно производить этот ликер. Его подают в чистом виде со льдом, а также в составе коктейлей или вместе с кофе.

«Бенедиктин» классический

4 л спирта, по 150 г цедры апельсина и померанца, 2 л воды, 3 кг сахара, 50 г экстракта бенедектина, 2–3 г экстракта шафрана

Из воды и сахара приготовить сироп. В еще горячий сироп положить мелко нарезанные корки апельсинов (без белой кожицы) и померанцев. Добавить экстракт бенедектина, экстракта шафрана, все хорошо размешать и кипятить на слабом огне 4–5 минут. Охладить и добавить 4 л спирта. Настаивать в теплом месте 2 месяца. Затем процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань и разлить в бутылки. При желании можно приготовить густой ликер, то есть крем. Для этого на указанное количество ингредиентов нужно взять 5–6 кг сахара.

«Бенедиктин» пряный

1 л спирта, 8 г корня дягиля, по 3 г ванили, гвоздики, шафрана, сухого корня имбиря, 1 г мускатного ореха, цедра лимона и апельсина по вкусу, 400 г сахара, 500 мл воды, 50 г меда

Все ингредиенты измельчить и залить спиртом. Настаивать в темном прохладном месте 20–30 дней. Для приготовления сиропа воду довести до кипения и размешать в ней сахар до полного растворения, снять с огня. Когда сироп начнет остывать, растворить в нем 50 г меда. Когда сироп остынет до 35 ˚С, смешать его с профильтрованной настойкой. Для улучшения вкуса можно добавить 1 ч. л. сока лимона и 50 мл хорошего коньяка. Все размешать до полной однородности. Когда ликер остынет, разлить в бутылки и настаивать 2 месяца.

Ликер «Беренфанг»

Традиционный немецкий ликер, который раньше делали в восточнопрусских землях. Сейчас также производится и в земле Мекленбург – Передняя Померания.

Состоит в основном из меда, который смешивают с водкой или каким-либо другим напитком с высоким содержанием алкоголя. Эту смесь настаивают несколько дней с палочкой корицы и лимонной цедрой. Ликер не должен храниться в холоде,

иначе мед засахарится.

«Беренфанг»

250 мл водки, шнапса или другого крепкого алкоголя, 250 мл меда, 8 бутонов гвоздики, 1 стручок ванили, 2 палочки корицы, цедра 1 лимона

Мед и алкоголь смешать. В бутылку добавить специи, влить алкогольную смесь, встряхнуть и убрать в темное место на 7—10 дней (бутылку периодически переворачивать). Профильтровать ликер и дать настояться при комнатной температуре 4 месяца.

Ликер «Бехеровка»

Чешский крепкий ликер (фернет), настоянный на травах, родом из Карловых Вар. Первоначально этот ликер делали как желудочное лекарство. Крепость составляет 38 %.

Ликер обязан своим названием карловарскому аптекарю немецкого происхождения Йозефу Витусу Бехеру, который начал продавать этот напиток в 1807 году. В 1841 году его сын, Йоганн Бехер, открыл производство напитка на промышленной основе. В 1890 году Густав Бехер зарегистрировал торговую марку «Йоганн Бехер» в честь своего отца.

«Бехеровка»

1,2 л спирта (50–55 %) или 1 л водки и 200 мл спирта, 5 г корицы, 15–20 бутонов гвоздики, 2 г аниса, 1 г кардамона, 1х5 см цедры апельсина, 150 г сахара, 8 шт. душистого перца горошком, 250–300 мл воды

Все специи сложить в емкость и залить спиртом. Плотно закрыть и поставить в темное теплое место. Напиток необходимо периодически встряхивать. Через 7 дней профильтровать настойку через мелкое сито или несколько слоев марли. Приготовить сироп из сахара и 150 мл воды. Постоянно помешивать, пока сахар полностью не растворится, до кипения не доводить. Остудить до комнатной температуры, снять пенку и добавить к настою. Потом налить в кастрюльку, в которой варился сироп, еще 100 мл воды, ополоснуть ее и добавить в настойку. Должно получиться 1,5 л жидкости. После смешивания настойки и сиропа домашняя «Бехеровка» готова.

Ликер «Калуа»

Этот мексиканский крем-ликер имеет кофейную основу. Крепость напитка в зависимости от разновидности составляет от 20 до 36 %. Цвет напитка – темно-коричневый. Для приготовления ликера используются зерна кофе, лучшие сорта рома и ароматной ванили. Традиционный «Калуа» готовится из зерен мексиканского горного кофе, рома, ванили и карамели. С 2002 года появился «Калуа особый». Он темнее оригинала и слаще, но не такой тягучий, со вкусом экспрессо. Содержание алкоголя – 36 %. На его приготовление идут зерна арабики. Выпускаются также «Калуа» со вкусом ванили и лесного ореха. В чистом виде «Калуа» подается со льдом, допускается немного молока. Этот ликер входит в состав многих холодных и горячих коктейлей. С ним готовят десерты, мороженое и торты.

«Калуа»

700 мл водки, 350 г коричневого сахара, 240 г белого сахара, 470 мл воды, 120 г растворимого кофе, 1/2 стручка ванили (2 ч. л. ванильного экстракта)

Высыпать сахар в воду и довести до кипения, варить 5 минут, постоянно помешивая, до полного растворения сахара. Уменьшить огонь, добавить кофе и мешать до тех пор, пока полностью не растворится. Снять кофейный сироп с огня и охладить до комнатной температуры, добавить ваниль и залить водкой. Поставить в темное прохладное место на 2–4 недели. Затем снять с осадка, профильтровать. Если используется ванильный экстракт, то кофейный ликер можно пить сразу.

«Калуа» оптимальный

1,9 л водки, 1,4 л воды, 1,4 кг сахара, 20 ч. л. растворимого кофе, 12 ч. л. ванильного экстракта

Сахар и кофе залить водой, довести до кипения. На медленном огне выдержать сироп 1 час. Снять с огня, накрыть емкость с сиропом пленкой и дать настояться 12 часов. Добавить в сироп водку и ваниль, перемешать и разлить в темные бутылки.

Ликер «Куантро»

Этот бесцветный крепкий ликер делают во Франции. Он обладает цветочно-фруктовым ароматом, который достигается

сочетанием горького и сладкого померанца. Основой для создания ликера служат различные сорта апельсинов, привозимые из Бразилии, Гаити и Испании. Специально отбирают ароматные корочки сладких и горьких плодов, которые и дают напитку тонкий вкус. Сначала чувствуется аромат апельсина, затем ледяной холодок и уже только потом крепкий алкоголь.

История напитка началась в 1885 году. К тому времени семья Куантро уже 40 лет занималось винокуренным производством в Анжере. Эдуард Куантро запатентовал новый напиток, придумав для него еще и бутылку с этикеткой. Новый ликер был значительно крепче существовавших аналогов. Успех нового «Белого Кюрасао» оказался настолько велик, что хозяева переименовали его в «Куантро». В 1898 году вышел первый в мире рекламный ролик, посвященный именно этому напитку. Продвижением ликера занимался даже Джеймс Бонд.

Употребляют ликер в чистом виде, а также со льдом, смешивая его с безалкогольными напитками. Он является важной частью множества коктейлей, поскольку отлично смешивается с другими крепкими напитками (кроме виски), придавая коктейлям свежесть. Известные коктейли с «Куантро» – Б-52 и «Маргарита».

«Куантро»

1 л водки, 1 лимон, 3 апельсина, 1 стакан сахара, 1 шт. лаврового листа, 5 шт. черного перца горошком, 1 г красного перца

Снять цедру с апельсинов и лимона. Положить цедру в стеклянную банку или другую емкость и залить водкой. Добавить специи и сахар, закрыть крышкой и хорошо перемешать содержимое. Поставить банку в теплое, защищенное от солнечных лучей место. Ликер будет готов через 4–5 дней. Готовность напитка можно определить по цвету и тягучей консистенции.

Ликер «Лимончелло»

Популярный итальянский лимонный ликер. По большей части выпускается в Южной Италии, в частности на побережье Амальфи, на островах Капри, Искья, на Сицилии, Сардинии.

Ликер изготавливается методом настаивания лимонной кожуры (а не дистилляции), поэтому в «Лимончелло» содержится большое количество витамина С. Срок настаивания – 3–5 дней. Также в состав напитка входят спирт, вода и сахар. Заключительной стадией производства является эмульсификация напитка в специальных машинах.

Ликер употребляют и в чистом виде как дижестив, и как

столовый напиток или десерт, и как компонент коктейлей. «Лимончелло» пьют охлажденным из маленьких высоких рюмок, которые предварительно выдерживают в морозильной камере, чтобы стенки покрылись тонким слоем льда. Иногда лед добавляют в сам ликер.

«Лимончелло»

500 мл спирта (95–96 %), 1 кг лимонов, 500 г сахара, 650 мл негазированной воды

С лимонов снять желтую часть кожуры, не трогая белой мякоти, которая дает горечь. Цедру положить в банку и залить спиртом, плотно закрыть и настаивать 3–7 дней в темном прохладном месте. Ежедневно 2–5 раз интенсивно взбалтывать. Затем настойку процедить через сито или марлю и отжать цедру. Для приготовления сиропа высыпать сахар в кастрюлю и залить водой. Варить на медленном огне до полного растворения сахара, но не доводить до кипения. Снять сироп с огня и остудить до комнатной температуры, после чего добавить его в настой. Поставить полученный напиток в холодильник на 5–6 дней (раз в день взбалтывать). Готовый ликер можно пить, предварительно поместив его в морозилку.

«Кремовый лимончелло»

750 мл спирта (95 %), 10 лимонов, 1, 9 л цельного молока (1–2 % жирности), 1 кг сахара, 1/2 ванильного стручка (20–30 г ванильного сахара)

Снять с лимонов цедру, сложить в литровую банку, залить спиртом и дать настояться 7 дней в темном прохладном месте. Процедить настойку через несколько слоев марли, хорошо отжав цедру. В большой кастрюле нагреть молоко, сахар, семена и стручок ванили. Варить сироп, часто помешивая, до полного растворения сахара. Снять с огня, дать остыть до комнатной температуры. Вынуть стручок ванили и процедить сироп через несколько слоев марли. Смешать настойку с молочным сиропом и хорошо перемешать. Еще раз профильтровать через марлю и перелить в бутылки. Хранить ликер лучше всего в морозильной камере (до 6 месяцев).

Ликер «Кюрасао»

Под таким названием объединяют апельсиновые ликеры,

изготавливаемые из винного спирта с добавлением сушеной корки апельсина и специй. Раньше эти особенные цитрусовые росли преимущественно на острове Кюрасао, неподалеку от побережья Венесуэлы. Отсюда и название ликера. В настоящее время для изготовления напитка используется сухая кожура зеленых померанцев уже не с Кюрасао, а с Гаити. Из кожуры апельсинов получают вытяжку ароматических веществ, для этого ее обрабатывают коньяком, виноградной водкой или арманьяком. Напиток приобретает красивые цвета – он может быть оранжевым, зеленоватым, голубым, иногда бывает и вовсе бесцветным. В ликере «Кюрасао» обычно содержится 24 об. % спирта, в сухих сортах это число составляет минимум 35 %.

Ликеры используют как составную часть коктейлей. Например, в одном из самых известных из них – «Голубые Гавайи» – к ликеру «Блю Кюрасао» добавляется кокосовое молоко, ананасовый сок и светлый ром.

«Блю Кюрасао»

1 л водки, 3 стакана сахарного сиропа (66 %), 30 г мускатного ореха, 50 г сушеной апельсиновой цедры, 1 г корицы, пищевой краситель, 3 бутона гвоздики

В стеклянную банку всыпать сушеную цедру, мускатный орех, гвоздику и корицу. Залить водкой и сразу же закрыть банку крышкой. Настаивать неделю в теплом месте, периодически встряхивая. Напиток процедить через марлю и налить в бутылки.

«Блю Кюрасао» с черникой

1 л водки, 100 г черники, 1 апельсин, 400 мл черничного сиропа, 1 г корицы, 2–3 шт. гвоздики, 30 г мускатного ореха

Апельсин очистить, цедру подсушить и сложить в стеклянную банку. Ягоды черники слегка размять, смешать с сиропом и влить в банку. Залить содержимое банки водкой и добавить пряности. Настаивать 7 дней, после чего процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань и перелить в бутылки. Хранить ликер в холодильнике.

Авиньонский ликер

500 мл водки, 500 мл сливок, 1 лимон, 500 г сахара, 1 стручок ванили

Лимон тщательно вымыть, вынуть косточки и измельчить в

блендере. Положить в стеклянную емкость, залить водкой, добавить сахар и ванилин, сливки. Тщательно перемешать. Закрыть крышкой, оставив маленькую щелочку, и выдержать 12 дней при комнатной температуре в темном месте, ежедневно перемешивая. Процедить ликер через марлю (мелкое сито). Разлить в бутылки, охладить. Хранить в холодильнике.

Ликер из айвы

2 л водки, 1,5 кг айвы, 10 бутонов гвоздики, 2 кусочка корицы, 500 мл воды, 2 кг сахара

Вымыть айву и натереть на крупной терке. Залить водой и варить до мягкости. Процедить сок через сложенную вдвое марлю и добавить водку, сахар, гвоздику и корицу. Разлить ликер в бутылки и выдержать 6–7 недель на солнце, затем процедить.

Алычовый десертный ликер

2 л спирта, 2 л воды, 5 л сахарного сиропа (66 %), 2,7 кг алычи, лимонная кислота, ванилин по вкусу

Приготовленный из алычи сок смешать со спиртом, сахарным сиропом и лимонной кислотой, добавить ванилин. Напиток процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, разлить в бутылки и укупорить. Настаивать 7 дней.

Ликер «Ананас»

1 л водки, 1 л молока, 750 г сахара, 1 л воды, 60 г апельсиновой или лимонной цедры

Смешать водку и молоко, нагреть. Когда закипит, добавить мелко нарезанную апельсиновую (лимонную) цедру и 550 мл воды. Сварить сироп из сахара и 450 мл воды. Смесь и сироп влить в 5-литровую банку, плотно обвязать бумагой, поставить на 8 дней в теплое место (ежедневно взбалтывать). Затем ликер поставить в темное место на 6–8 недель и уже не трогать. По истечении этого времени ликер профильтровать и разлить в бутылки.

Арбузный ликер

600 мл сока арбуза, 150 г сахара, 400 мл водки, 20 г ванильного сахара

Из арбуза выбрать мякоть, удалить косточки, выжать сок. Смешать сок с сахаром, варить 15 минут на медленном огне,

постоянно помешивая и не доводя до кипения. Благодаря этому выпарится лишняя жидкость и вкус станет более насыщенным. В арбузный сироп всыпать ванильный сахар, остудить, влить водку, перемешать. Ликер разлить в бутылки, укупорить и поставить в подвал на 10 дней (бутылки ежедневно встряхивать). Процедить через вату. В подвале или холодильнике ликер можно хранить до 4 лет.

Апельсиновый ликер на спирту

750 мл спирта, 6–8 апельсинов, 1 кг сахара, 1 л воды

Снять с апельсинов цедру, удалить белый слой, положить цедру в бутыль и залить спиртом. Добавить сахар в холодную кипяченую воду, хорошо размешать. Все слить в бутыль, плотно ее укупорить и поставить на 7 дней в теплое место (взбалтывать по нескольку раз в день, пока весь сахар не растворится). Затем настойку профильтровать и разлить в бутылки. Уже через несколько недель апельсиновый ликер готов к употреблению, но чем больше он стоит, тем лучше становится.

Апельсиново-гвоздичный ликер

1 л водки, 250 г апельсиновой цедры, 4–5 бутонов гвоздики, 1 палочка корицы, 750 г сахара, 300 мл воды

Залить водкой апельсиновую цедру, гвоздику и корицу, выдержать на солнце или в теплом месте 10–15 дней, затем процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань. Добавить приготовленный густой сироп из сахара и воды. Ликер разлить в бутылки и укупорить. Выдержать 8—10 дней.

Апельсиновый ликер с корицей

1,5 л водки, 8—10 апельсинов, 1 кг сахара, корица, апельсиновая цедра по вкусу

Выжать из апельсинов сок, смешать с водкой, добавить сахар, хорошо перемешать и положить в марлевом мешочке корицу и апельсиновую цедру. Бутыль поставить в теплое место на 1,5–2 месяца. После этого марлевый мешочек удалить, настой профильтровать и разлить в бутылки. Перед употреблением выдержать еще 2–3 месяца.

Апельсиновый ликер с водкой

1 л водки, цедра 5 апельсинов, 400 г сахара

Апельсиновую цедру мелко нарезать, засыпать в бутыль, залить водкой и поставить в теплое место (у батареи или, если ликер готовится в летнее время, на окно) на 3 недели. Процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань. Из сахара и 200 мл настойки приготовить сироп. Когда он закипит, остудить и влить в остальную настоянную водку. Ликер в бутыли настоять 2 недели, затем разлить в бутылки и, хорошо закупорив, хранить в прохладном месте.

Апельсиново-кофейный ликер «44»

1 л водки, 1 апельсин, 44 зерна кофе, 100 г сахара

Нашпиговать апельсин обжаренными зернами кофе, поместить его в банку, добавить сахар и залить водкой. Настаивать 44 дня.

Банановый ликер

500 мл водки или белого рома, 1 большой спелый банан, 300 г сахара, 120 мл воды, 5 см стручка ванили (1 ч. л. ванильного экстракта)

Банан очистить и нарезать кусочками. Добавить водку и, используя деревянную ложку, придавить банан ко дну, чтобы не почернел. Настаивать в темном прохладном месте 2 недели. Процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, отфильтровать, добавить сироп, сваренный из сахара и воды. Добавить стручок ванили или ванильный экстракт. Настаивать еще 1 месяц, после чего убрать ваниль (стручок), процедить и отфильтровать. Выдержать еще 1 месяц.

Кремовый банановый ликер

700 мл водки или светлого рома, 2 средних банана, 1 ч. л. ванильного экстракта, 240 мл сахарного сиропа (66 %)

Банан очистить и нарезать кусочками и вместе с сахарным сиропом, ванильным экстрактом и водкой настаивать 3–4 дня, постоянно встряхивая. К настою также можно добавить 1 ч. л. бутонов гвоздики и/или палочку корицы.

Бархатный банановый ликер

300 мл водки (50 %-ного спирта), 3 спелых банана, 2 куриных яйца, 150 мл цельного молока, 1 банка сгущенного молока

В емкость положить бананы, разломанные на небольшие

кусочки, и размять их блендером (погружным) до образования однородного пюре. Добавить 2 белка и взбить смесь блендером. Поэтапно добавить и взбить: сгущенное молоко, свежее молоко и водку. Процедить через сито. Охладить 15 минут в холодильнике – и можно пить. Хранится такой ликер 2 месяца.

Барбарисовый ликер

1 л водки, 400 мл сахарного сиропа (66 %), 500 г барбариса, 1 г корицы, 1 кусочек лимонной цедры, гвоздика

Барбарис размять, добавить пряности, залить водкой и настаивать в закрытой бутыли 10–14 дней. Процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, соединить настойку с сахарным сиропом. Приготовленный ликер хорошо размешать и разлить в бутылки.

Ликер из бузины

1 л водки, 100 мл рома, 500 г сахара, 1 л сока бузины, 3–4 бутона гвоздики, 1 кусочек корицы, 1 ч. л. лимонной цедры

Сок бузины проварить с пряностями и сахаром около 15 минут, оставить настаиваться на сутки. Затем процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань и перемешать с водкой. Хранить в бутылках в холодном и темном месте.

Ванильный ликер

2,5 л водки, 1,6 л воды, 2,5 кг сахара, по 45 г ванили и корицы, 3 бутона гвоздики

Положить в банку ваниль, корицу и гвоздику, залить водкой и 1 л воды, поставить на солнце на 2 недели. Затем процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, смешать с сахарным сиропом, приготовленным из 600 мл воды и сахара.

Вишневый ликер

750 мл водки, 2 кг вишни без косточек, 3–4 бутона гвоздики, 5–6 г ванилина, корица и мускатный орех по вкусу, 5–6 вишневых листьев, 1 кг сахара

В 3-литровую бутыль поместить спелые вишни без косточек, добавить гвоздику, ванилин, корицу, тертый мускатный орех и вишневые листья. Засыпать сахаром и поставить в теплое место на 2 недели. Затем добавить водку, закрыть бутыль пробкой и оставить на 5–6 недель, после чего содержимое бутыли процедить

через фильтровальную бумагу и плотную ткань, плоды отжать. Отжатый сок добавить в ликер, хорошо его профильтровать и разлить в бутылки.

Вишневый ликер с косточками

1 л водки, 2 кг вишни, 100 г дробленых вишневых косточек, корица или апельсиновая цедра по вкусу, 1,5 кг сахара

Вишни поместить в бутыль, добавить вишневые косточки, корицу или апельсиновую цедру (по желанию), засыпать половиной сахара и залить половиной водки. Бутыль закрыть и выдержать в теплом месте 1,5 месяца. Затем процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, добавить в ликер оставшиеся сахар и водку. Смесь подогреть, чтобы сахар полностью растворился. Ликер профильтровать, разлить в бутылки и плотно их укупорить.

Ликер из дыни

Спелая дыня (2 кг), 1 л водки (разбавленного спирта, коньяка), 300 г сахара

Очистить дыню от кожуры и косточек, мякоть нарезать мелкими кусочками, сложить в стеклянную банку и залить водкой (спиртом, коньяком) на 3–5 см. Плотно закрыть банку крышкой и поставить на 7—10 дней в темное теплое место (оптимальная температура – 20–25 °С). Настойку профильтровать через 2–3 слоя марли, слить в отдельную емкость и закрыть крышкой. В банку с кусочками дыни добавить сахар, закрыть и поставить в темное теплое место на 5 дней (до полного растворения сахара). Профильтровать сироп через марлю, смешать с настоянной на дыне водкой. Бутылку с ликером на 1–2 дня поставить в прохладное темное место. Потом еще раз профильтровать через вату.

Ликер на вишневых косточках

300 мл рома, 100 мл сухого белого вина, 10 шт. вишневых косточек, 1/2 стручка ванили, 100 мл воды, 250 г сахара

В бутылку всыпать толченые вишневые косточки, залить ромом, сухим вином, сиропом из воды и сахара, добавить ваниль. Бутылку, укупоренную резиновой пробкой, выдержать в темном месте 6 недель (необходимо часто взбалтывать). Затем процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань и разлить в бутылки.

Ежевичный ликер

1 л водки, 2 кг ежевики, 1 кг сахара, 0,7 л воды

Спелую, вымытую и высушенную ежевику засыпать в бутыль, залить водкой, выдержать в теплом месте или на солнце 1, 5 месяца. Процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, смешать с сахарным сиропом, приготовленным из воды и сахара. Отстоять, профильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Ежевичный ликер с цедрой лимона

1–1,3 л водки, 1,5 кг ягод ежевики, 400 мл воды, 400 г сахара, цедра 1/2 лимона

Лимон обдать кипятком, чтобы убрать остатки парафина или другого вещества, увеличивающего срок хранения. Прополоскать в холодной воде, затем вытереть насухо. Аккуратно снять с плода верхнюю желтую часть без белой мякоти, которая дает горечь. Помытую и перебранную ежевику засыпать в 3-литровую банку по горлышко, сверху положить лимонную цедру. Залить водкой так, чтобы она покрыла ягоды на 1–2 см.

Банку плотно закрыть крышкой, выдержать в темном помещении при комнатной температуре 2 недели, встряхивая каждые 2–3 дня. Профильтровать настой через 4 слоя марли или плотную ткань, хорошо отжав ягоды. Смешать в кастрюле воду и сахар, довести до кипения, проварить на слабом огне 3–5 минут, снимая пену до полного ее исчезновения. Сироп охладить до комнатной температуры, влить в настой из ягод, перемешать. Перенести закрытую крышкой банку в темное прохладное место на 3–4 дня. Профильтровать готовый ликер через вату, чтобы напиток стал прозрачным. Разлить в бутылки для хранения, герметично закрыть.

Земляничный ликер

1 л водки или разбавленного спирта, 1 кг земляники, 750 г сахара, 500 мл воды

Спелую землянику всыпать в бутыль и залить водкой или разбавленным до такой же крепости кипяченой водой спиртом, настаивать 3 недели. Затем из сахара и воды приготовить сироп. После охлаждения сироп соединить с настойкой земляники. Процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, разлить в бутылки и хорошо укупорить.

Ликер из инжира

500 мл сухого белого вина, 5 плодов спелого инжира, 2 ст. л. сахара, стручок ванили, 1 ч. л. крахмала

Спелые плоды инжира промыть и мелко нарезать. На раскаленную сухую сковороду насыпать сахар и карамелизовать, добавить стручок ванили и осторожно влить белое сухое вино. Держать на медленном огне, постоянно помешивая, пока треть жидкости не выкипит. Крахмал развести в небольшом количестве воды и влить тонкой струйкой в кипящий сироп, постоянно помешивая. Как только сироп снова закипит, вылить его в емкость с нарезанным инжиром. Закрыть плотной крышкой и дать полностью остыть. Затем процедить полученный ликер через мелкое сито. Готовый напиток перелить в бутылку, укупорить и поставить в холодильник.

Какао-ликер

800 мл водки, 900 г сахарного сиропа (66 %), 300 мл молока, 100 г какао-порошка, ваниль, 2–3 капли лимонного сока, 4 ст. л. воды

Какао-порошок и ваниль залить водкой и выдержать в укупоренной бутыли 4–5 дней, часто взбалтывая. Смешать воду, сахарный сироп, молоко, лимонный сок и водку, процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань. Долить смесь в бутыль с настоем, укупорить и поставить в темное место (содержимое необходимо периодически взбалтывать). Через 2 недели ликер профильтровать, разлить в бутылки, укупорить и выдержать еще 2 недели. Затем опять профильтровать и разлить в бутылки.

Калиновый ликер

1 л водки, 1,5 кг ягод калины, 1,2 кг сахара, 400 мл воды

Ягоды калины обдать кипятком, дать стечь, засыпать в бутыль, добавить 2 стакана сахара, выдержать на солнце (или в теплом месте) 1–2 дня, добавить водку и настаивать 7—10 дней. Из оставшегося сахара и воды приготовить сироп, охладить до 30–40 °С, влить в бутыль и настаивать еще месяц. Затем профильтровать, разлить в бутылки, укупорить.

Земляничный ликер по старинному рецепту

Земляника, 3 стакана воды, 2,4 кг сахара, спирт

Перебрать свежую землянику, всыпать в 10-литровую бутыль,

залить спиртом так, чтобы ее покрыть, поставить на 2 дня в теплое место в тени. Потом слить настой и залить землянику водой, дать ей постоять 2–3 дня и вскипятить 2–3 раза с сахаром. Этим сиропом развести 3 л земляничного спирта.

Клубничный ликер

1 л водки, 1,5 кг клубники, 200 г сахара, 200 мл воды

Размять клубнику, переложить в банку и залить спиртом. Настаивать 10 дней. Приготовить сироп: сахар растворить в воде, подогреть и помешивать до полного растворения сахара. Сироп охладить и смешать с настойкой. Готовый клубничный ликер перелить в чистые бутылки и плотно укупорить. Хранить в холодильнике не больше года.

Клубничный ликер с лимоном

500 мл водки, 500 г спелой сладкой клубники, 250–300 г сахара, 1/2 лимона, 200 мл отстоянной воды

Клубнику промыть, удалить плодоножки и разрезать пополам, засыпать в литровую банку и залить водкой (все ягоды должны быть покрыты; можно взять водки больше и налить до краев). Добавить сок лимона – он придаст напитку приятную кислинку. Настаивать 7—10 дней на освещенном подоконнике. Затем настой аккуратно слить через марлю, не отжимая клубнику, и добавить в банку с ягодами сахар. Настой укупорить и отставить. Банку с клубникой и сахаром аккуратно встряхнуть пару раз и оставить на 2–3 дня, пока сахар полностью не растворится. Слить сироп, добавить в банку воду, перемешать и слить остатки сиропа. Смешать клубничный настой с сиропом, перелить в банку и выдержать еще 3–5 дней. За это время ликер осветлится и его можно будет снять с осадка, а затем отфильтровать. Пить ликер лучше охлажденным.

Клубничный ликер с ромом

1 л рома, 1 л водки, 2 кг клубники, 1 кг сахара

Смешать ром и водку с сахаром. Нарезать клубнику и добавить в смесь. Дать напитку настояться 3 месяца, периодически перемешивая, чтобы сахар полностью растворился, затем процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань.

Кизиловый ликер

2 л водки, 1 л сахарного сиропа (66 %), 1 кг кизила

Кизил залить водкой, настоять 15 дней и процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань. Настойку смешать с сахарным сиропом и укупорить.

Клюквенный ликер

4 стакана клюквы, 500 г сахара, 0, 75 л водки, 2 бутона гвоздики, 2 шт. кардамона

Клюкву промыть в проточной воде, тщательно размять, залить водкой, настаивать 3–4 дня, плотно закрыв посуду крышкой. Затем процедить в другую емкость через марлю, сложенную в несколько слоев, добавить сахар и нагреть на огне, пока не растворится сахар (до кипения не доводить!). Снять с плиты, опустить в ликер на 5 минут завернутые в марлю гвоздику и кардамон. Затем разлить в бутылки через воронку, закрытую марлей. Каждое процеживание увеличивает прозрачность ликера. Хранить в прохладном месте.

Клюквенный ликер с малиной и земляникой

1 л водки, 1 литровая банка клюквы, по 2 стакана малины и земляники, 400 г сахара

Клюкву размять, залить водкой, оставить на 2–3 дня. Землянику и малину засыпать сахаром и через сутки слить образовавшийся сироп. Водку с клюквой смешать с сиропом, оставить на сутки, отцедить, разлить в бутылки. Чтобы ликер был более густым, ягоды с сахаром можно довести до кипения и выдержать 5—10 минут, но не кипятить. Такой ликер можно приготовить из ранее заготовленных ягод в собственном соку.

Ликер из кофе

600 мл коньяка, 600 мл воды, 500 г сахара, 50 г кофе, 1 ч. л. лимонного сока

Сварить кофе в 300 мл воды. Плотно закрыть посуду крышкой и выдержать кофейный отвар в течение суток. Сварить сахарный сироп из сахара и 300 мл воды. Добавить в сироп лимонный сок, процеженный кофейный отвар и коньяк. Налить ликер в бутылку и выдержать 2–3 недели.

Кофейный ликер

1 л водки, 50 г натурального кофе, 250 г сахара, 250 мл воды

Молотый кофе залить водой и довести до кипения. Отвар выдержать сутки в плотно закрытой посуде. Процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань в большую емкость, долить водку, добавить сахар, подогреть. Затем ликер профильтровать через марлю до полной прозрачности. В бутылках ликер можно выдержать несколько дней, тогда он наберет больший аромат, но можно подавать к столу и сразу по приготовлении.

Кофейный ликер с эспрессо

750 мл спирта (50°), 250 мл эспрессо, 450 г сахара, 1 стручок ванили (4 ч. л. экстракта)

Эспрессо поставить на огонь и растворить в нем сахар. Охладить сироп до комнатной температуры, добавить в него водку, ваниль и настаивать 6 дней в темном месте, пару раз в день перемешивая. Профильтровать через ватный или бумажный (кофейный) фильтр и разлить в бутылки.

Ликер из крыжовника

1 л спирта, 2 кг очищенного крыжовника зеленых сортов, 30 молодых вишневых листочков, 1 кг сахара, 500 мл воды

Крыжовник и вишневые листочки засыпать в бутыль, залить спиртом, настаивать неделю. Приготовить сахарный сироп и влить в бутыль. Настаивать еще неделю, затем процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, разлить в бутылки, укупорить.

Ликер из лайма

200 г спирта, 5 лаймов, 170 г сахара, 300 г воды, щепотка мяты

С лаймов снять цедру, измельчить и поместить в стеклянную банку. Содержимое залить спиртом и настоять 5 дней в темном месте. Затем добавить щепотку молотой мяты, хорошо перемешать и оставить еще на 2 дня. Полученную настойку процедить через марлю, сложенную в три слоя. В кастрюле смешать воду с сахаром и кипятить на небольшом огне 3–5 минут. Затем снять с плиты и немного остудить. В остывший сироп добавить сок 1 лайма, перемешать и соединить с приготовленной ранее спиртовой настойкой из цедры лайма. Готовый ликер перелить в бутылку, укупорить и дать настояться в холодильнике 2–3 дня.

Кофейно-ванильный ликер

750 мл спирта (50°), 700 г сахара, 240 мл воды, 2 ст. л. растворимого кофе, 1 стручок ванили (4 ч. л. экстракта)

Сахар и кофе залить водой и держать на медленном огне, постоянно помешивая, до полного растворения. Охладить кофейный сироп, добавить водку и хорошо перемешать. В 2-литровую бутыль положить стручок ванили и залить кофейно-водочным раствором. Выдержать в темном месте 30 дней. Желательно ежедневно взбалтывать, чтобы сахар и кофе полностью растворились. Через месяц декантировать с осадка и профильтровать.

Кофейный ликер с молоком и ванилью

1 л спирта, 500 мл молока, 250 мл воды, 200 г кофейных зерен, 2 г ванили, 2 кг сахара

Свежеобжаренные зерна перемолоть как можно мельче, добавить ваниль, залить спиртом и настаивать 10 дней, ежедневно встряхивая. Смесь слить, залить небольшим количеством воды, взболтать, дать отстояться, слить, повторить 2–3 раза. Из воды, сахара и молока приготовить раствор, подогреть, но не кипятить, влить кофейный настой, перемешать и оставить на 4–5 дней. Напиток отфильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Лимонный ликер

1 л водки, 10 лимонов, 500 мл воды, 500 г сахара

Срезать цедру с лимонов, положить в банку, залить водкой, укупорить и выдержать в темном месте 1 сутки. Процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, добавить приготовленный сахарный сироп. Ликер процедить и разлить в бутылки.

Мятный пряный ликер

500 мл водки, 10 г мяты, 5 г семян укропа, 3 г ягод можжевельника, 1,5 г имбиря молотого, 1 г корицы молотой, 15 г сахара

Все ингредиенты поместить в банку и залить водкой. Банку закрыть, хорошо встряхнуть и поставить в темное место на 14 дней. Затем дважды профильтровать через марлю.

Малиновый ликер

1 л спирта, 1 кг малины, 1 кг сахара, 1 л воды

Малину размять, залить спиртом и настаивать 15 дней, периодически встряхивая. Из сахара и воды сварить сироп, снять пену и охладить до 30–40 °С. Влить в настой, перемешать и настаивать еще 2 недели. Затем профильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Малиновый ликер с джином

750 мл джина, 450 г малины, 450 г сахара

В банку всыпать малину и сахар, залить джином. Поставить в темное прохладное место на 2 месяца и каждый день в течение месяца взбалтывать до полного растворения сахара. Готовый напиток процедить через кофейный или ватный фильтр.

Лимонно-мятный ликер

1 л водки (45 %-ного спирта или самогона), 100 г листьев мяты перечной, 3–4 лимона, 2 стакана сахара

С лимонов срезать желтую цедру, мякоть мелко нарезать. Мяту размять в руке и вместе с цедрой и мякотью лимонов положить в банку. Залить спиртом и поставить в теплое темное место на 4–5 дней, затем процедить через несколько слоев марли, жом отжать. В жидкость добавить сахар, тщательно перемешать. Напиток настоять неделю, после чего профильтровать.

Малиновый ликер с лимоном

700 мл водки, 350 г малины, 1/2 лимона, 180 мл сахарного сиропа

Малину вымыть, перебрать, сложить в 1,5-литровую банку и размять в пюре. Добавить цедру лимона без белой кожицы и залить водкой. Настаивать 3 недели. Затем процедить через несколько слоев марли и отфильтровать через вату. Сварить обычный сироп (1:1) и добавить к настойке. Напиток выдержать 5 недель.

Малиново-ванильный ликер

700 мл водки, 500 г малины, 350 мл сахарного сиропа (66 %), 20–30 г ванильного сахара

Малину вымыть и перебрать, не мять. Залить водкой и настаивать 2 недели, периодически перемешивая. Затем процедить через несколько слоев марли и профильтровать через вату до полного осветления напитка. Сварить сироп (1:1) и добавить в настой вместе с ванильным сахаром. Выдержать напиток хотя бы неделю, но чем больше, тем лучше.

Ликер из малины и красной смородины

500 мл водки, по 300 г малины и красной смородины, 200–250 мл сахарного сиропа (66 %), 1 апельсин, 1 лайм/лимон, 1 палочка корицы, 2 ч. л. ванильного экстракта

Малину и смородину вымыть, перебрать и пересыпать в банку нужного объема. Добавить корицу, цедру апельсина и лайма/лимона без белой кожицы. Залить все водкой и настоять 6 недель, часто встряхивая. Отцедить, профильтровать, добавить сахарный сироп и ванильный экстракт.

Миндальный ликер

500 мл коньяка, 125 г сахарного сиропа (66 %), 15 шт. миндаля, апельсиновая цедра

Залить кипяченой водой ядра миндаля в ступке, очистить от кожицы, хорошо истолочь, долить коньяк, положить несколько кусочков свежей или сушеной цедры апельсина. Через 30 дней настойку процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань в бутыль, добавить сахарный сироп.

Молочный ликер

500 мл водки, 170 мл сливок, 2 желтка, 10 ч. л. сахара, щепотка ванильного сахара

Водку смешать со сливками, добавить желтки, сахар, ванильный сахар, хорошо размешать, перелить в бутыль и настаивать не менее недели.

Мятный ликер с кардамоном

4 л спирта (85°), 50 г кардамона, по 25 г мелиссы и мяты перечной, 8 г цветков арники, 3 г корицы, по 2 г гвоздики и мускатного ореха, 4 кг сахара, 2 л воды

Измельчить ингредиенты, залить спиртом и настаивать 2 дня. Затем смешать с сахарным сиропом, настоять и профильтровать.

Мятный ликер с пряностями

1,5 л спирта (85°), 5 г корня аира, 3 г цветков арники, по 1 г гвоздики, мускатного ореха, корицы, мяты перечной, шалфея, 1,2 л воды, 1,5 кг сахара

Измельчить ингредиенты, залить спиртом и настаивать 2 дня. Затем смешать с сахарным сиропом, настоять и профильтровать.

Облепиховый ликер

1 л спирта, 2,6 л сахарного сиропа (66 %), 750 мл облепихового сока, 10 мл черничного морса, 0,2 г ванилина, 3 г лимонной кислоты

Облепиховый сок и черничный морс смешать с сахарным сиропом и спиртом, добавить ванилин и лимонную кислоту. Профильтровать.

Ореховый ликер

500 мл водки, 500 г сахара, 5 шт. зеленых грецких орехов, 20 ядер свежих орехов, 1,2 пакетика корицы

Залить водкой зеленые грецкие орехи и очищенные ядра свежих орехов и добавить корицу. Выдержать смесь в течение 40 дней, затем добавить сахар. Когда сахар растворится, процедить ликер через фильтровальную бумагу.

Ликер из грецких орехов

1 л спирта, 30–40 молодых зеленых орехов, кусочек корицы, 3–4 бутона гвоздики, 0,5–0,6 л сахарного сиропа (20–30 %)

Орехи молочно-восковой спелости разрезать на 4 части, засыпать в бутыль, залить спиртом, добавить гвоздику и корицу, укупорить и оставить на месяц. После этого настой слить, профильтровать, разбавить по вкусу сахарным сиропом.

Ликер из персиков или абрикосов

1 л спирта, 1 кг персиков или абрикосов, 1 л сахарного сиропа

Из спелых персиков или абрикосов удалить косточки, нарезать плоды мелкими кусочками, переложить в бутыль, залить спиртом и на 1–1,5 месяца выставить на солнце. Затем процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань и смешать с густым сахарным сиропом, профильтровать, разлить в бутылки и

хранить в горизонтальном положении.

Ликер из пива

500 мл водки, 1 бутылка пива, 500 г сахара, 4 ч. л. растворимого кофе (можно молотого), щепотка ванилина

Пиво налить в емкость, добавить сахар, кофе, специи, подогреть до полного растворения сахара, влить водку, размешать и снять с огня. Процедить через марлю, если использовался натуральный кофе, и разлить в бутылки. Можно подавать к столу сразу, но лучше дать настояться сутки.

Ликер для пунша

1 бутылка рома, 2 стакана хереса, 2 стакана водки, 800 г сахара, 5 лимонов, 1 апельсин

Срезать мелкими кусочками цедру с лимонов и апельсина, выжать сок, сахар облить 1 стаканом кипятка, вскипятить два раза, остудить, влить в сироп выжатый сок из лимонов и апельсина, положить сахар, дать ему растаять. Влить ром, херес и качественную водку. Перемешать, процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань. Разлить в бутылки, укупорить, засмолить. Для приготовления пунша наливать этот ликер в стаканы, доливая по вкусу кипяток или чай.

Розовый ликер

1 кг розового варенья, сок 1 лимона, 500 мл водки, 750 мл белого вина, 1 л сахарного сиропа (66 %), сахар

Приготовить сахарный сироп, не очень густой и не очень жидкий, добавить розовое варенье и поставить на огонь. Варить, пока сироп не загустеет. В сироп выжать сок лимона и два раза вскипятить. После охлаждения сироп залить водкой и одной бутылкой белого вина. Оставить на длительное время. Сахар добавить по вкусу. Разлить в бутылки, укупорить и хранить в песке.

Ромовый сироп-ликер

100 мл рома, 200 г сахара, 300 мл воды

Сахар с водой варить на сильном огне 4–7 минут – до образования густого сиропа. Снять с огня и добавить ром.

Рябиновый ликер

1 л спирта, 2 кг рябины, 1 л воды, 1 кг сахара, 10 шт. миндальных орехов, ваниль по вкусу

Рябину, ваниль и толченые орехи залить спиртом и настоять. Через месяц процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань. Выжать сок из ягод рябины и смешать со сцеженным настоем. Влить охлажденную кипяченую воду с сахаром. Перемешать и разлить в бутылки. Ликер будет готов через 2 месяца, но лучше выдержать его более длительный срок.

Рябиновый ликер на водке

2 кг рябины, 1,5 кг сахара, водка

Ягоды лесной рябины слегка раздавить и сложить в бутыль, засыпать сахаром. Бутыль оставить в теплом месте, ежедневно встряхивая, пока ягоды не покроются соком, а весь сахар не растворится. После этого содержимое бутыли процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, соединить с водкой в соотношении 1:1, профильтровать, разлить в бутылки и выдержать 2–3 месяца.

Ликер из лепестков розы

Бутоны розы (шиповника), спирт, 2 кг сахара (на 6 стаканов розовой воды)

Собрать только что распустившиеся бутоны роз (шиповника), обобрать лепестки и уложить их в бутыль, слегка приминая. Залить спиртом так, чтобы он едва покрывал лепестки. Бутыль поставить на солнце или в теплое место на 3–4 дня. Затем спирт слить, а лепестки слегка отжать. Смесью слитого и отжатого настоя залить новую порцию лепестков, уложенных в бутыль. Настаивать 3 дня, настой слить, лепестки отжать и все еще раз повторить. После третьего раза настой процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань. Сварить сироп, соединить со спиртовым настоем, перемешать и профильтровать, затем разлить в бутылки, хорошо их укупорить и поставить в сухое прохладное место на хранение.

Черносмородиновый ликер на коньяке

500 мл коньяка, 250 г черной смородины, 180 мл сахарного сиропа

Ягоды промыть и раздавить, поместить в банку, залить

коньяком и настаивать неделю, периодически перемешивая. Затем настойку профильтровать и добавить сахарный сироп (1:1). Разлить в бутылки и плотно укупорить. настаивать 2 недели.

Ликер из черной смородины

1,36 л водки, 1,36 кг черной смородины, сахар

Смородину промыть. Небольшими партиями раздавить, пересыпать в банку и залить водкой. Настаивать 1 месяц в темном прохладном месте, затем отжать и несколько раз процедить через ватный фильтр. Измерить полученное количество жидкости и добавить сахар (200 г на каждый литр напитка), перемешивать до его полного растворения. Разлить в бутылки и укупорить.

Ликер из красной смородины

Красная или белая смородина, 8—10 листьев смородины, водка или спирт, 800 г сахара, 2 стакана воды

Ягоды красной или белой смородины засыпать на ¾ бутыли, добавить свежие листочки смородины и залить водкой или спиртом до горлышка бутыли. Настаивать в закрытой бутыли 6–7 недель. Затем процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, ягоды помять и отжать. Настой и отжатый сок смешать и соединить с сиропом, приготовленным из сахара и воды. Все хорошо перемешать, профильтровать, разлить в бутылки, укупорить их и хранить в сухом прохладном месте.

Тминный ликер

300 мл водки, 750 мл воды, 300 г сахара, 2 ст. л. тмина

В бутылку насыпать тмин, залить водкой, плотно укупорить и поставить в темное место на 12 суток. Затем смесь процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань и смешать с приготовленным сиропом из воды и сахара.

Ликер из красной и черной смородины

750 мл спирта, 1 стакан красной смородины, 2 стакана черной смородины, 250 г коричневого сахара, 200 мл воды

Смородину вымыть, перебрать и размять. Пересыпать в банку. Добавить спирт, хорошо перемешать и накрыть банку полиэтиленовой пленкой, выдержать 24 часа при комнатной температуре. Снять пленку, еще раз размять ягоды и накрыть горлышко банки новой пленкой. Поставить емкость в

холодильник на 7—10 дней, пока напиток не станет темно-пурпурным. Процедить настойку через несколько слоев марли и отжать ягодный жом. После этого сварить сироп: смешать сахар и воду, подогреть и размешивать до тех пор, пока сахар не растворится. Смешать настойку и охлажденный сироп, разлить в бутылки, плотно укупорить и хранить в холодильнике не более 3 месяцев.

Ликер из красной смородины с зубровкой

500 мл зубровки, 200 г красной смородины, 100 г сахара

Ягоды снять с гребней, перебрать и хорошо промыть. Пересыпать в литровую банку, добавить сахар и растолочь. Добавить зубровку, закрыть плотно крышкой и оставить в темном прохладном месте на 2 недели или до тех пор, пока ягоды полностью не обесцветятся. Каждые 2–3 дня банку желательно встряхивать, чтобы сахар растворился полностью. Затем напиток профильтровать через несколько слоев марли и вату, разлить в бутылки.

Шоколадный ликер

1 л водки, 300 г черного шоколада, 500 г сахара, 250 мл воды

Шоколад измельчить, залить водкой и настаивать неделю, ежедневно взбалтывая. Приготовить сироп из сахара и воды, добавить к шоколадной настойке, отфильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Шоколадный ликер с молоком

1,5 л спирта, 200 г шоколада, 1 щепотка ванили, 500 мл молока, 1 кг сахара, 300 мл воды

Шоколад натереть на терке и залить спиртом, добавить ваниль. Все хорошо размешать и настаивать 1 неделю, ежедневно по нескольку раз взбалтывая. Приготовить сироп из молока, сахара и воды. Остывший сироп смешать с шоколадным настоем, хорошо взболтать и оставить на 2–3 недели (необходимо периодически взбалтывать). Полученный ликер профильтровать (можно два раза, чтобы получить более прозрачный напиток) и разлить в бутылки. Употреблять ликер можно через 1–2 недели.

Терновый ликер

1 л водки, 1 кг терна, 400 мл сахарного сиропа (66 %),

5 бутонов гвоздики, ¼ ч. л. мускатного ореха

Из терна удалить косточки, размять плоды. Добавить 5 измельченных косточек. Поместить смесь в бутыль, залить водкой, добавить пряности и настаивать 10–15 дней, закрыв бутыль бродильной пробкой. Смесь процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, добавить крепкий сахарный сироп, размешать и настаивать сутки. Разлить в бутылки.

Яблочный (грушевый) ликер

1,5 л спирта, 1,5 кг яблок (груш), 2–3 шт. миндаля, 1/2 ч. л. ложки корицы, 5–6 бутонов гвоздики, 1 кг сахара, 1,5 л воды

Очищенные и мелко нарезанные яблоки (груши) засыпать в бутыль, залить спиртом, добавить истолченный миндаль, корицу, гвоздику. Настаивать 10 дней, ежедневно взбалтывая. Настой отцедить и смешать с сиропом, приготовленным из сахара и воды. Через неделю ликер профильтровать, разлить в бутылки и укупорить. Дозревает ликер в течение 4–6 месяцев.

Ликер из яблок или груш

1 л водки, 1 кг яблок или груш, 1 л сахарного сиропа (66 %)

Груши или яблоки натереть на крупной терке и положить в бутыль с широким горлом. Залить водкой и выдержать на солнце 4–5 недель. Выделившийся сок процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, добавить сахарный сироп. Через неделю процедить готовый ликер через фильтровальную бумагу.

Ликер из шиповника

1,5 л водки, 500 г шиповника, 1 кусочек корицы, цедра 1/2 апельсина, 400 мл сахарного сиропа

Мороженые плоды шиповника и апельсиновую цедру залить водкой, добавить корицу и настоять 15 дней. Затем жидкость сцедить, добавить охлажденный сахарный сироп, хорошо перемешать и разлить в бутылки.

Яичный ликер

500 мл коньяка, 8—10 яичных желтков, 200–300 г сахара, ваниль по вкусу, 1 ч. л. миндальных орехов

Свежие желтки поместить в посуду с круглым дном, добавить сахар и тщательно растереть до получения однородной массы.

Если желательно получить ликер с привкусом ванили или миндаля, перед растиранием к желткам и сахару добавить ваниль или измельченные миндальные орехи. Полученную массу слить в бутыль и залить коньяком. Смесь хорошо взболтать, бутыль укупорить и выдержать в прохладном месте 2–3 месяца. Затем ликер процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань и разлить в бутылки.

Яично-молочный ликер

1 л коньяка (или 60 %-ного спирта), 8 желтков, 400 г сахара, 1 л молока, 4 пакета ванильного сахара, по 50 г перегородок грецких орехов и вишневых плодоножек

Желтки взбить с сахаром, добавить ванильный сахар, влить при помешивании теплое молоко и коньяк. Ликер профильтровать, разлить в бутылки и укупорить. Хранить в прохладном месте. Перед употреблением хорошо взболтать. При использовании спирта ликер месяц настаивают на перегородках орехов и плодоножках.

Яично-сливочный ликер

200 мл спирта, 8 желтков, 500 г сахара, ванилин, 200 мл густых сливок, 500 мл молока

Желтки растереть с сахаром, добавить ванилин, сливки, молоко и спирт. Все хорошо взбить венчиком или миксером. Разлить в бутылки и укупорить. Ликер дозревает 2 месяца.

Рецепты наливок

Ароматная наливка

Любые спелые сочные ягоды, водка, сахар

В 10-литровую бутыль насыпать ягоды и залить водкой доверху. Закрыть пробкой, обвязать сложенной вдвое холстиной и закрепить ее концы вокруг горлышка шнурком (крепко укупоривать нельзя, поскольку бутыль при брожении ягод может лопнуть). Бутыль в летнее время поставить на солнце, а в зимнее время – в теплое место (к батарее), один раз в месяц хорошо взбалтывать. Через 8 месяцев наливку слить через мелкое сито. Ягодную массу отжать в холщовом мешочке. Сок влить в бутыль с наливкой. В медный таз выложить сахар (на каждые 500 мл наливки из вишен, малины, клубники – 200 г, для наливки из черной смородины и рябины – 300 г), вылить наливку и поставить на средний огонь. Подогреть, непрерывно помешивая, но не доводя до кипения. В другую посуду налить втрое больше наливки, чем смешано с сахаром. В нее вылить горячий раствор и хорошо перемешать. Затем наливку нужно очистить. Для этого в чистую бутыль вставить большую воронку, в которую в качестве фильтра поместить фланель. Наливку разлить в бутылки, укупорить и поставить в темное прохладное место.

Абрикосовая наливка

Абрикосы, гвоздика, корица, водка, сахар или мед

Из абрикосов удалить косточки, нарезать плоды дольками, из нескольких косточек извлечь ядра и раздробить их. Абрикосы и толченые ядра засыпать в бутыль на 3/4, залить водкой так, чтобы покрыть плоды, добавить 7–8 бутонов гвоздики и толченую корицу. Выдержать на солнце 2–3 недели, взбалтывая каждый день. Отцедить, добавить сахар по вкусу, разлить в бутылки, укупорить. Абрикосы можно засыпать сахаром (1:1) или медом, емкость укупорить и оставить на год в прохладном темном месте. После этого наливку процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань.

Брусничная наливка

1 л водки (спирт (40–45 %), самогон), 500 г ягод брусники, 50—100 г сахара, 100 мл воды, 2 веточки мяты, 1–2 г полыни

Ягоды слегка размять. Вместе с полынью и мятой сложить в банку для настаивания. Добавить водку (спирт), перемешать, плотно закрыть крышкой. Выдержать 3 дня в темном помещении при комнатной температуре. Смешать в кастрюле воду и сахар (любители сладких напитков могут увеличить пропорции в 2 раза). Довести смесь до кипения, проварить 3–5 минут, снимая пену. Готовый сироп охладить до комнатной температуры, затем смешать с ягодным настоем. Герметично закрыть. Выдержать в темном теплом месте 20 дней, встряхивая раз в 3–4 дня. Готовую наливку процедить через 4–5 слоев марли, отжать жом. Попробовать на вкус, по желанию добавить сахар или воду для снижения крепости. Перемешать. Перед употреблением оставить на 2–3 дня в темном прохладном месте для стабилизации вкуса. Если наливка получилась мутной из-за переспевших ягод, ее можно профильтровать через вату.

Бруснично-полынная наливка

Брусника, полынь, водка, сахар

Взять весной сухую полынь и залить ее водкой из расчета полыни 5—10 г на 1 л водки, дать ей настояться до осени. Осенью заполнить 1/3 бутыли брусникой, наполнить доверху полынной водкой и оставить при комнатной температуре. Через 2 месяца слить настой, отфильтровать, подсластить по вкусу (на 1 л настоя – 100–300 г сахара), а затем снова отфильтровать, разлить в бутылки и укупорить.

Вишневая наливка по-мелитопольски

Водка, вишня, сахар, кусочек корицы, несколько бутонов гвоздики или корочки лимона, апельсина по вкусу

У хорошо вызревшей вишни осторожно удалить косточки. Плодоножки оставить, обрезать на 1 см. Подготовленные ягоды переложить в стерильные банки с закручивающимися крышками. Крышки закрутить и опустить банки на несколько минут в кипящую воду. Остудить и залить ягоды водкой, чтобы она слегка их покрыла, добавить по вкусу сахар, кусочек корицы, несколько бутонов гвоздики или корочки лимона, апельсина. Плотно закрыть и периодически встряхивать, чтобы растворился сахар. Через 3 месяца наливка готова к употреблению.

Вишневка

Вишня, водка, сахар

Черную вишню подвялить на солнце, выложив в 1 слой на ткани. Засыпать в бутыль, встряхивая, чтобы вишни хорошо улеглись, и залить водкой так, чтобы полностью покрыть плоды. Настаивать 12–14 дней, слить жидкую фракцию, а плоды снова залить водкой на 2 недели, затем слить и в третий раз залить водкой. Настаивать 2 месяца, смешать с двумя слитыми ранее фракциями, добавить сахар по вкусу, разлить в бутылки, укупорить и хранить сколько потребуется.

Вишневая наливка по старинному рецепту

Водка, вишня, сахар по желанию

Вишни истолочь с косточками, всыпать в бутыль и залить водкой. Выдержать неделю, затем профильтровать, насыпать в бутыль свежие вишни и залить полученным настоем так, чтобы он покрыл вишни. Готовность наливки определяют на вкус и по консистенции: если при наливании в рюмку она застывает на стекле, как сироп, напиток готов. По желанию наливку можно подсластить.

Вишневая наливка

1 л водки, 3 кг вишни, 1 кг сахара

Вишню поместить в бутыль, пересыпая сахаром. Завязать бутыль марлей и поставить на солнце на 6 недель, чтобы вишня перебродила. Слить вишневый сок, разлить в бутылки, укупорить и поставить в холодное место. Вишню из бутыли залить водкой, плотно закрыть и дать постоять при комнатной температуре 2 месяца. Слить вторую наливку, профильтровать, залить в бутылки, укупорить. Через 5–6 месяцев наливку можно употреблять.

Вишневая наливка по-польски

200 мл водки, 1 кг вишни, 800 г сахара

Вишни без косточек уложить в банку и пересыпать сахаром. Банку обвязать марлей или тканью. Через 2–3 дня долить водку и поставить в теплое темное место на 1,5–2 месяца. Отфильтровать, разлить в бутылки, укупорить.

Наливка из голубики на водке

500 мл водки, 1 л сока голубики, 600 г сахара

Голубику вымыть и подсушить. Выжать сок с помощью

соковыжималки. Полученный сок с мякотью смешать с сахаром и водкой (если надо, чтобы наливка была крепче 20°, увеличить количество водки до 600 мл), герметично закрыть бутыль. Можно также добавить больше сахара. Настаивать 2 недели при комнатной температуре, встряхивая 2–3 раза в сутки. Когда мякоть осядет на дно, аккуратно слить с осадка. Бутылки герметично укупорить. Готовую наливку можно хранить в прохладном месте около года.

Наливка из голубики

2 кг ягод голубики, 500 г сахара

Немытые ягоды (чтобы на поверхности остались дикие дрожжи) перемять руками или деревянной скалкой. Полученную жижу смешать с сахаром и поместить в банку. Горлышко перевязать марлей. Оставить банку на 3–4 дня в темном помещении при комнатной температуре (перемешивать раз в сутки). Когда появятся признаки брожения (пена на поверхности, легкий кисловатый запах и шипение), установить на горлышке бродильной емкости гидрозатвор или медицинскую перчатку с проколотой дырочкой в одном из пальцев. Во время брожения сусло должно находиться в темном месте с температурой 18–27 °С. Брожение длится 25–45 дней. Потом гидрозатвор перестает выделять газ или перчатка сдувается, пропадает пена. Профильтровать напиток через несколько слоев марли, хорошо отжав жом. Попробовать на вкус, по желанию добавить сахар. Наливку разлить в бутылки, наполняя по горлышко, чтобы не было контакта с кислородом, и герметично закрыть. Перенести бутылки в подвал или холодильник на выдержку. Оставить на 3–6 месяцев для улучшения вкуса.

Дынная наливка

Дыня, водка, сахар

Дыню вымыть, очистить от семечек и кожуры, измельчить. Переложить в бутыль и залить водкой так, чтобы покрыть кусочки дыни. Настаивать наливку на солнце. Спустя 2 недели слить наливку, процедить и добавить сахар (100 г на 500 мл).

Наливка из жимолости

2 кг жимолости, 100 г сахара

Жимолость размять руками. Полученную массу сложить в емкость с широким горлышком. Добавить сахар, перемешать. Для

защиты от насекомых перевязать горлышко марлей. Выдержать 2–3 дня в темном месте при комнатной температуре, перемешивать каждые 10–12 часов (спустя 8—20 часов должны появиться признаки брожения: пена на поверхности, шипение и легкий кисловатый запах). Перелить сусло в бродильную емкость. Установить гидрозатвор или медицинскую перчатку. Перенести емкость в темное место с температурой 18–27 °С. В зависимости от температуры и содержания сахара в ягодах брожение длится 20–50 дней. Потом выделение газа из гидрозатвора прекращается (перчатка сдувается), с поверхности пропадает пена. После завершения брожения профильтровать наливку через 3–4 слоя марли, хорошо отжать жом. Разлить напиток в бутылки, герметично закрыть. Оставить в прохладном месте (погребе или холодильнике) на 3–6 месяцев для выдержки, чтобы улучшить вкус.

Ежевичная наливка

7 кг ежевики, 2,5 кг сахара

Ежевику вымыть, обсушить и засыпать в бутыль, переслаивая сахаром. Горлышко бутыли обвязать тканью и поставить на солнце на 5–7 дней, периодически встряхивая. После начала брожения установить водяной затвор и убрать бутыль в темное место на 30–40 дней. После окончания брожения наливку профильтровать. При желании можно добавить на каждый литр наливки по 50 г сахара и спирта. Разлить наливку в бутылки, укупорить и хранить в прохладном темном месте.

Наливка из жимолости на водке

500 мл водки, 150–200 г ягод жимолости, 50—100 г сахара, 50—100 мл воды

Ягоды аккуратно размять руками. Сложить в банку. Добавить водку, перемешать, плотно закрыть. Настаивать 5–6 дней в темном месте при комнатной температуре, раз в сутки встряхивать. Смешать в кастрюле сахар и воду. Довести до кипения, проварить 3–5 минут на слабом огне, снимая пену. Готовый сироп охладить до комнатной температуры. Настой жимолости процедить через сито или пару слоев марли, хорошо отжать жом. Смешать с сахарным сиропом. Если наливка получилась мутной, можно профильтровать через вату. Разлить напиток в бутылки, герметично закрыть.

Наливка из ирги

500 мл водки, 2 стакана ирги, 1/2 стакана черной смородины, 200 г сахара

Ягоды и сахар смешать, добавить водку и вынести в темное прохладное место на 3–4 недели. Потом профильтровать через сложенную в несколько слоев марлю и охладить.

Наливка из клубники (земляники)

1,1 л водки, 1 кг клубники, 400–600 г сахара

Насыпать ягоды в бутыль, налить водку и поставить на солнце на 1 месяц (землянику – на 1 сутки). Затем слить, разлить в бутылки, укупорить и засмолить. На оставшиеся в бутыли от наливки ягоды насыпать сахарный песок, поставить на солнце, пока сахар не растает, слить сок. Снова насыпать сахар, слить сок и так продолжать, пока ягоды не усохнут. Этим сладким соком можно по желанию подсластить первую слитую наливку без сахара или использовать самостоятельно как ликер.

Клубничная наливка

2,2 кг клубники, 800 г сахара

Вымытые и очищенные от плодоножек ягоды сложить в трехлитровую банку и засыпать сахаром. Хорошо перемешать, перевязать горлышко банки марлей в пару слоев и поставить на 2–3 дня в темное теплое место. Когда ягода забродит, марлю снять, на банку установить гидрозатвор и оставить бродить на 2–4 недели. Во время брожения поддерживать температуру 22–27 °С. Когда напиток перебродит (через гидрозатвор перестанут идти пузырьки воздуха), профильтровать через несколько слоев марли и поставить на неделю в прохладное место. Затем еще раз профильтровать (можно через вату), разлить в чистые бутылки и хранить в темном прохладном месте. Срок годности – 2–3 года.

Наливка из крыжовника

1 кг крыжовника, по 600 мл водки и вина, 300 г сахара

Крыжовник вымыть, очистить от плодоножек, засыпать в бутыль и залить водкой. Настаивать 2 недели, настой слить и залить крыжовник вином 18–20 % об. крепости (лучше домашним яблочным или айвовым), настаивать 2 недели, слить настой, нагреть, растворить в нем сахар и смешать с первым настоем. Перемешать, отстаивать на 5–6 дней, процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, разлить в бутылки, укупорить.

Лимонная (апельсиновая) наливка

1 л водки, 300 г лимонной (апельсиновой) цедры, 300–400 г сахара, 400–500 мл воды

Лимонную (апельсиновую) цедру залить водкой, поставить в теплое место на 2–3 месяца, процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, в приготовленный горячий сироп влить настойку, размешать ложкой. Процедить наливку через вату, влить в бутыль ниже горлышка, укупорить, поставить в теплое место на несколько недель. Затем осторожно слить и разлить в бутылки.

Малиновая наливка

1,25 л водки, 4 кг малины, 300 г сахара, 300 мл воды

Спелую перебранную малину высыпать в стеклянную банку, залить водкой так, чтобы едва покрыла ягоды, и поставить на солнце. Водку через 2–3 дня слить. Приготовить сахарный сироп и вливать понемногу водку, размешивая ложкой. Процедить наливку через вату, влить в бутыль ниже горлышка, укупорить и поставить в теплое место на несколько недель, чтобы настоялась. Затем наливку осторожно слить и разлить в бутылки.

Клубничная наливка на водке

1 л водки, 1,2 кг клубники, 480 г сахара

Клубнику вымыть и очистить от плодоножек, всыпать в стерильную банку и залить водкой так, чтобы она полностью покрыла ягоды. Банку плотно закрыть и поставить в темное прохладное место на 1 неделю. Через неделю настой процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, перелить в чистую тару и укупорить. Оставшуюся клубнику засыпать сахаром, хорошо перемешать и плотно закрыть крышкой. Хранить обе емкости в темном прохладном месте не меньше 1 месяца. Через месяц клубничный сироп профильтровать и смешать с клубничной водкой. Разлить наливку в бутылки, хорошо укупорить и выдержать еще несколько месяцев.

Малиновая наливка на водке

1 л водки (600 мл спирта), 1,3 кг малины, 600–700 мл воды, 400–600 г сахара

Подготовленную малину всыпать в банку, раздавить деревянной толкушкой, залить водкой или спиртом и 400 мл

воды. Настаивать под крышкой на солнце 8—10 дней. Затем профильтровать через сито, жом хорошо отжать с помощью марли в несколько слоев. Добавить сироп, сваренный из сахара и 200–300 мл воды. Дать напитку настояться 2–3 недели и еще раз процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань. Осветляется такая наливка достаточно быстро.

Малиново-крыжовенная наливка

Спирт (70 %), крыжовник и малина (1:4), сахар по вкусу

Половину бутыли заполнить крыжовником и залить спиртом так, чтобы его полностью покрыть. Через месяц добавить малину и настаивать еще неделю. Затем слить, отстоять, снять с осадка и разлить в бутылки. Добавить сахар по вкусу.

Наливка из малины и черной смородины

500 мл водки, 1 л сока малины и черной смородины, 100–300 г сахара

Положить в глиняный горшок малину и черную смородину и обвязать горлышко горшка бумагой, проколотой заранее в нескольких местах вилкой. Поставить горшок в печку (духовку) и держать его там до тех пор, пока ягоды не упреют – это можно определить по цвету (они побуреют). Ягоды выложить на решето, дать соку стечь (ягоды не раздавливать, а осторожно встряхивать решето). Готовый сок подсластить и смешать с водкой.

Наливка из малины, черной смородины или крыжовника

500 мл водки, 7 л воды, 3 кг ягод

В 10-литровую бутыль влить воду, положить ягоды, добавить водку, взболтать, закрыть пробкой, обвязать холстиной и поставить на подоконник на 15 суток. Бутыль каждый день встряхивать. Смесь процедить через несколько слоев марли в другую бутыль, дать несколько дней настояться и, еще раз процедив через марлю, разлить в бутылки из-под шампанского (наливать следует не полностью). Пробки обвязать веревками или прикрутить мягкой проволокой. Бутылки поставить в сухой песок горлышком вниз в прохладном месте. Выдержать 1,5–2 месяца.

Облепиховая наливка

Половину объема бутыли заполнить ягодами облепихи, а оставшийся объем – сахаром. Горлышко завязать двойным слоем марли и оставить на 1–2 месяца. Потом жидкость слить и укупорить, а оставшиеся плоды повторно залить сахарным сиропом, приготовленным из расчета 300 г сахара на 1 л воды, и оставить на 1 месяц. Полученную наливку профильтровать через полотно или через марлю и вату, разлить в бутылки и укупорить.

Ореховая наливка

1 л водки, 2–3 грецких ореха, 300 г сахара

Незрелые грецкие орехи, у которых не оформилась толстая скорлупа, всыпать в стеклянную бутыль, влить водку, закрыть и настаивать 1 месяц, пока жидкость не приобретет темно-коричневый цвет. Затем слить ее в другую бутыль, а орехи засыпать сахаром и вновь поставить на 2–3 недели, пока весь сахар не растворится. Полученный таким образом сироп смешать с настоем (первоначальным) и разлить в бутылки.

Персиковая наливка

Водка, персики, сахарный сироп

Персики нарезать дольками среднего размера. Уложить их в емкость на 2/3 объема. Залить водкой так, чтобы она покрывала плоды на 3–5 см и оставить на 2 месяца. Периодически взбалтывать. Слить и профильтровать через марлю. Добавить сахарный сироп. Для его приготовления полстакана воды довести до кипения, добавить немного корицы, ванилина, чабреца, высушенной мяты по вкусу. Кипятить 5 минут, после процедить. Всыпать стакан сахара и размешать. Соединить сироп с наливкой и подогреть почти до кипения. Остудить и разлить в бутылки.

Наливка из скорлупы грецких орехов

Водка, скорлупа грецких орехов, сахар по вкусу

Расколоть грецкие орехи, ядра вынуть, а скорлупой наполнить 3-литровую бутыль на 2/3, залить водкой. Через 2–3 месяца подсластить сахаром.

Медовая наливка

Водка, 1 стакан меда, 250 мл воды, 5 бутонов гвоздики, 1/2 ч. л. имбиря, 1/2 стручка ванили, щепотка мускатного ореха, корица по вкусу

Залить приправы водой и кипятить до тех пор, пока не выпарится 2/3 объема жидкости. Подогреть мед и добавить его в отвар специй. Полученный раствор залить в бутыль и разбавить водкой по вкусу. Оставить на 14 дней.

Мятная наливка

1 л водки, 50 г мяты, 300–400 г сахара, 500 мл воды

Мяту залить водкой, дать настояться, процедить через вату, смешать с сахарным сиропом. Влить наливку в бутыль ниже горлышка, укупорить, поставить в теплое место на несколько недель. Осторожно слить и разлить в бутылки.

Наливка из персиковых косточек

1–1,5 л водки, 1/2 бутылки персиковых косточек, 400 г сахара, 200 мл воды

Истолочь персиковые косточки, наполнить ими бутыль, налить водку, поставить на солнце на 4–5 недель, потом слить, подсластить сиропом и процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань.

Розовая наливка с красной смородиной

150 розовых лепестков, 5 кг красной смородины, 4 кг сахара

Смородину вымыть, обсушить, снять с плодоножек. В бутыль засыпать слоями смородину, лепестки роз, сахар. Закрыть горлышко тканью, поставить на солнце на месяц. Слить, процедить через ткань, разлить в бутылки, укупорить.

Рябиновая наливка

1 л водки, 5 кг рябины, 4 кг сахара

Чуть подмороженные ягоды вымыть горячей водой и освободить от плодоножек. Уложить в бутыль, пересыпая сахаром, завязать горлышко тканью и поставить в теплое место на 1,5 месяца. После окончания брожения влить водку и настаивать еще 3 месяца. Затем наливку отцедить, при желании еще добавить водки, разлить в бутылки и укупорить.

Слабоалкогольная наливка

7 кг ягод (малины, смородины или любых других), 3 кг сахара

Бутыль заполнить ягодами, пересыпая их сахаром. Горлышко бутылки обвязать тканью и поставить на солнце на 3–5 дней, периодически встряхивать. После начала брожения поставить водяной затвор и оставить в темном месте на 30–40 дней до окончания брожения. Затем наливку профильтровать, разлить в бутылки, укупорить. Хранить в прохладном темном месте.

Можно готовить слабоалкогольные смешанные наливки: по мере созревания ягод и плодов закладывать их в бутыль, пересыпая сахаром из расчета 300–400 г сахара на 1 кг ягод.

Наливка из лепестков роз

1 л водки, розовые лепестки, 100–300 г сахара

Наполнить лепестками бутыль, залить водкой, дать настояться, пока наливка не станет темно-янтарной. Слить, не выжимая лепестков, подсластить.

Сливовая наливка

Сливы, сахар

Спелые сладкие сливы вымыть, обсушить, удалить косточки, засыпать в бутыль на 80 %, залить водкой так, чтобы покрыть плоды. Поставить в темное место. Еженедельно для лучшего перемешивания наливки с воздухом сцеживать жидкую фракцию и снова вливать ее в бутыль. Через месяц отцедить, добавить сахар (200 г на 1 литр наливки) и дать отстояться неделю. Процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, залить в бутылки, укупорить.

Сливовица

Сливы, сахарный сироп

Переспелые, чуть подсохшие сливы, лучше венгерку, засыпать в бутыль на 80–90 % объема, залить водой и настаивать 1,5 месяца. Настой слить и укупорить. Сливы залить сахарным сиропом (300 г сахара на 1 л воды) из расчета 400 мл сиропа вместо 1 л слитого настоя. Смесь настаивать 1 неделю, слить, отстоять, процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, смешать с ранее слитым настоем, разлить в бутылки, укупорить и настаивать 3–6 месяцев.

Наливка из чернослива

500 мл спирта, 2 л водки, 600 г чернослива, сахар по вкусу

Чернослив вымыть, удалить косточки, нарезать кусочками, засыпать в бутыль, залить спиртом и водкой. Настаивать 1,5 месяца, периодически встряхивая бутыль. Настой слить, профильтровать и укупорить. Сливы залить водой в количестве, равном слитому настою, настаивать 3 суток. Слить, смешать с ранее слитым настоем и выдержать до полного отстаивания. Слить с осадка, добавить по вкусу сахар, разлить в бутылки и укупорить. По мере хранения вкус наливки улучшается.

Наливка из черной смородины

250 мл спирта (70 %), 3 кг смородины, 1 кг сахара

Смородину вымыть, обсушить, засыпать в бутыль послойно с сахаром, поставить на 3–4 дня на солнце. Бутыль периодически встряхивать. После начала брожения установить водяной затвор и поставить в темное место на 1,5 месяца. После окончания брожения наливку профильтровать и добавить спирт (50–70 мл на 1 л наливки), разлить в бутылки и укупорить.

Наливка из сока черной смородины

750 мл водки, 1 кг черной смородины, 1 кг сахара, 3,5 стакана воды

Черную смородину перебрать, тщательно вымыть, обсушить на полотенце, сложить в эмалированную миску, растолочь, переложить в полотняный мешок, чтобы стек сок. Из сахара и воды сварить густой сироп, снимая пену. В готовый сироп влить сок из черной смородины и еще раз вскипятить. Снять с огня, влить водку, хорошо размешать. Поставить на небольшой огонь и, непрерывно помешивая, дать наливке загустеть (до кипения не доводить!). Наливку остудить, разлить в бутылки, укупорить и хранить в сухом прохладном месте.

Наливка из красной смородины

Красная смородина, домашнее столовое вино, сахар

Смородину засыпать в глиняный горшок или эмалированную кастрюлю, залить домашним столовым вином и выдержать в умеренно горячей духовке 14–15 часов (можно с перерывами). Наливку слить, добавить по вкусу сахар и разлить в бутылки.

Тминная наливка

2 л водки, 80 г тмина, 600 г сахара, 750 мл воды

В водку всыпать тмин и оставить в теплом месте на 2–3 недели. Затем развести сахарным сиропом из воды и сахара, процедить через вату, влить наливку в бутыль ниже горлышка и укупорить. Поставить в теплое место на несколько недель, чтобы смесь настоялась, затем осторожно слить и разлить в бутылки.

Наливка из фруктового ассорти

2,5 кг вишни, по 1,25 кг красной смородины и малины, водка, сахар, корица, гвоздика

Вишню, красную смородину и малину размять и оставить на 5–6 часов, затем хорошо отжать сок, вылить в него водку (в пропорции 1:1) и размешать. На каждые 400 мл этой смеси положить 200 г сахара. Когда сахар в соке растворится, на каждые 2,5 л положить 5 г корицы и 2,5 г гвоздики. Смесь перелить в 10-литровую бутыль, укупорить и поставить на солнце. Каждый день 3–4 раза взбалтывать. Через 6 недель наливку процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, разлить в бутылки и хранить в холодном месте.

Терновка

2,25 л водки, 2,5 кг терна, 1,25 кг сахара

Спелый терн поместить в 8-литровую бутыль, пересыпая сахаром, обвязать марлей и поставить на солнце на 6 недель. Когда терн перебродит, влить 250 мл водки и оставить на 4 месяца. После этого наливку процедить через фильтровальную бумагу и плотную ткань, перелить в эмалированную кастрюлю, добавить 2 л водки, вскипятить. Затем охладить, разлить в бутылки, плотно укупорить, залить парафином, поставить в ящик, засыпать сухим песком и держать в сухом прохладном месте. Наливка будет готова к употреблению через 6 месяцев.

Черничная наливка

1,5 кг ягод черники, 500 г сахара, 300 мл воды

Немытые ягоды (чтобы на поверхности остались дикие дрожжи) перемять руками или деревянной скалкой. Полученную жижу смешать с сахаром и водой, поместить в банку. Горлышко перевязать марлей. Оставить банку в темном помещении при комнатной температуре (перемешивать раз в сутки). Спустя 3–4 дня должны появиться признаки брожения: пена на поверхности, легкий кисловатый запах и шипение. Установить на горлышке бродильной емкости гидрозатвор или медицинскую

перчатку с проколотой дырочкой в одном из пальцев. Во время брожения сусло должно находиться в темном месте с температурой 18–27 ˚С. Брожение длится 30–50 дней. Потом гидрозатвор перестает выделять газ или перчатка сдувается, пропадает пена. Профильтровать напиток через несколько слоев марли, хорошо отжав жом. Попробовать на вкус, по желанию добавить сахар. Наливку разлить в бутылки, наполняя по горлышко, чтобы не было контакта с кислородом, и герметично закрыть. Перенести бутылки в подвал или холодильник на выдержку. Оставить на 3–6 месяцев для улучшения вкуса.

Чайная наливка

500 мл коньяка, 75 г черного чая, 3,5 л сахарного сиропа (66 %), 0,1 г ванилина, 15–20 г лимонной кислоты, 30–40 г сахарного колера

Залить черный чай коньяком, дать настояться 5—10 дней. Затем слить, подсластить сахарным сиропом, добавить ванилин, сахарный колер и лимонную кислоту. Крепость – не выше 20 %.

Черемуховая наливка

Водка, черемуха, сахар по вкусу

Спелую черемуху рассыпать на ткани, оставить на 3 дня, потом подвялить на слабом огне в духовке. Затем вынуть, истолочь, насыпать в бутыль до горлышка, долить водку, настоять 6 недель. Слить, подсластить по вкусу.

Наливка из арбуза

Арбуз вымыть под проточной водой, обернуть широким скотчем или пищевой пленкой, чтобы обезопасить ягоду от повреждений. Возле «хвостика» арбуза спицей сделать отверстие, через которое с помощью шприца влить внутрь водку или спирт. Оставить на солнце на пару недель. Можно иногда встряхивать. Спирт размягчит мякоть арбуза и превратит в ароматный крепкий напиток. Срезать сверху кожуру арбуза, профильтровать жидкость через марлю и охладить. Наливка готова к потреблению.

Яблочная наливка

1,5 л водки, 8—10 кг яблок, 2 кг сахара, кипяченая вода

В бочку всыпать яблоки, очистив их от плодоножек, залить водкой, добавить сахар, долить охлажденную кипяченую воду и

поставить в погреб на 3 месяца.

Приготовление пива в домашних условиях

Классификация пива

Пиво – слабоалкогольный (2–6 % спирта) пенящийся напиток, получаемый из проросшего зерна (солода) различных злаков с добавлением воды, дрожжей, хмеля и различных ароматических веществ посредством брожения, но без перегонки.

В мире, по оценкам экспертов, производится более 180 видов и 20 000 сортов пива. Различны и традиции его потребления в разных странах.

В настоящее время существует несколько классификаций пива, и основаны они на разных принципах.

По плотности сусла. В Европе за основу классификации взята плотность сусла (проще говоря, густота смеси воды и солода, из которой варят пиво). В зависимости от плотности сусла различают 4 вида пива:

● *простое* – плотность основного сусла – до 7 % (крепость – 0,5–1,5 % об.), может быть темным и светлым, без ярко выраженных особенностей;

● *разливное* – плотность сусла – 7—11 % (крепость – 0,5–2,8 % об.), к этому виду относят, например, Berliner Weiße («Берлинское белое»);

● *цельное* – плотность сусла – 11–16 % (крепость – 0,5–7 % об.), более 90 % пива, представленного на рынке, – цельное, к этому виду нередко относят пиво пониженной калорийности и безалкогольное (иногда выделяют пятый вид пива – легкое цельное и безалкогольное – с плотностью сусла 6—12 % (крепость – 0,3–3 % об.));

● *крепкое* – плотность сусла – свыше 16 % (крепость – 5—12 % об.), у такого пива насыщенный богатый вкус.

По способу брожения. В США и большинстве стран Европы эта классификация является основной. Согласно ей большинство сортов по способу брожения можно отнести либо к элю, либо к лагеру.

Эль сбраживают при относительно высокой температуре (15–25 °С) с использованием дрожжей верхового брожения (после ферментации они остаются на поверхности пива – отсюда и название). Эли часто имеют фруктовый привкус, обычно в них повышенное содержание спирта. Очень популярны в Великобритании.

Существует несколько разновидностей эля. Среди них наиболее распространены:

● *Bitter* (горькое) – к этой группе относятся несколько сортов с цветом от светло-желтого до светло-коричневого. Все они сухие,

с заметной горчинкой (послевкусие) и популярны как бутылочные сорта. Для приготовления используют самый светлый и очищенный ячмень, дающий светлый солод, и относительно большое количество хмеля, что придает напитку специфический хмельной вкус;

● *Barley Wine* (ячменное вино) – необычный сорт с очень высоким содержанием алкоголя и высокой плотностью, имеет темный гранатовый цвет и винный вкус;

● *Porter* (портер) – темное крепкое плотное пиво с сильным вкусом хмеля. В лондонских «домах эля» (*Ale-House*) в начале XVIII века было популярно заказывать пинту (568 г) «*Three threads*», что означало смесь трех сортов – эля, пива и «twopenny» (крепкое пиво, стоившее два пенса за кварту). Примерно в 1720 году у пивовара Харвуда появилась идея приготовить пиво, объединяющее вкус всех трех сортов. Он назвал это пиво «Entire». Через какое-то время за ним закрепилось название Porter, сокращенное от Porter's Ale – эль носильщиков, так как оно пользовалось у последних особой популярностью;

● *Stout* (стаут) – группа самых темных сортов, готовится из смеси обычного и обжаренного солода и имеет сильный хмельной вкус. Это преимущественно английский и ирландский напиток, и можно сказать, что больше нигде его не варят. Из группы *Stout* самым темным сортом является *Extra Stout*;

● *Lambic* (ламбик) – один из видов эля, который варят в некоторых областях Бельгии. Раствор солода выставляют на открытый воздух – и процесс брожения происходит с помощью диких дрожжей, находящихся в воздухе. Для улучшения вкуса обычно ароматизируют фруктами;

● *Weisse* (белое) – берлинское пшеничное пиво верхнего брожения с небольшим содержанием алкоголя. Готовится из 25 % пшеничного солода. Сильно пенится, имеет кислый вкус, вызванный брожением с участием молочнокислых бактерий. Берлинцы добавляют в него малиновый сироп или эссенцию ясменника;

● *Weizen, Weiss* (пшеничное) – пиво Южной Германии, содержащее 50–67 % пшеничного солода. Обычно это светлое пиво, но готовят и темное (*dunkel weizen*). Некоторые марки пшеничного пива дображивают в бутылках (*hefeweizen*), в нем дрожжевой осадок остается во взвешенном состоянии. Пшеничное пиво содержит мало хмеля и имеет аромат гвоздики от специального вида дрожжей.

Лагер – наиболее распространенный тип пива. При приготовлении лагера используются дрожжи низового брожения (они находятся на дне). Лагер сбраживают при относительно

низких температурах (5—15 ˚С), после чего длительное время выдерживают при температуре около 0 ˚С. В это время проходит медленная вторичная ферментация, в результате чего напиток осветляется и насыщается углекислым газом. Другими словами, при приготовлении лагера используют скорее технологию производства вина.

Наиболее распространены несколько разновидностей лагера:

● *Pilsner* или *Pils* (пилзнер) – впервые был приготовлен в городе Пльзень в Чехии, это первое прозрачное пиво в истории пивоварения, низкой плотности, светло-желтое;

● *Bock* (бок) – традиционно приготавливается в Германии в конце уборки урожая, когда и ячмень, и хмель имеют «полную силу», отстаивается всю зиму и является основным напитком на празднике весны, бывает светлым (*helles*) и темным (*dunkles*), наиболее крепкое называют «двойным» (*doppelbock*);

● *Octoberfest/Maerzen* (октябрьское/мартовское) – янтарное крепкое мюнхенское пиво, его готовят в марте, а пьют в октябре – во время ежегодного фестиваля «Октоберфест»;

● *Rauch* (копченое) – с копченым привкусом, который придает пиву солод, поджаренный на огне от буковых дров, распространено в районе Бамберга в Германии, подается исключительно к копченому мясу или шашлыку, с ржаным хлебом и острым сыром;

● *Draft/Draught* (драфт) – «пиво из бочки», его не пастеризуют, некоторые заводы разливают его в банки или бутылки, но транспортируют в холодильных контейнерах или подвергают тонкой очистке, заменяющей пастеризацию;

● *Dry* (сухое) – легкое пиво, в котором все сбраживаемые сахара из солода превращаются в алкоголь. Для этого типа пива берут меньше солода, у него низкая начальная плотность, и оно имело бы очень слабый аромат, если бы не большое количество хмеля, получило распространение в Германии и Швейцарии в 1970-х годах как пиво для диабетиков;

● *Ice Beer* (ледяное) – легкое пиво, которое после окончания варки, но до финального брожения быстро охлаждают почти до температуры замерзания. Образовавшиеся кристаллики льда удаляют, в результате получается напиток с почти двойным содержанием алкоголя по сравнению с другими типами легкого пива.

По цвету и солоду. Классификация пива по цвету широко распространена в некоторых европейских странах, например в Испании и Украине. Различают *темное, светлое, красное* и *белое* пиво.

При изготовлении темного пива используют обжаренный

солод. Цветность напитка определяется степенью обжаренности солода и количеством темного солода, используемого при варке. Наиболее темные сорта солода не используют самостоятельно без светлых сортов, так как при обжаривании они теряют ферменты, необходимые для осахаривания сусла.

Наиболее распространенные виды темного солода: «Мюнхенский», «Венский», «Карамельный», «Шоколадный», «Жженый». Четкого сопоставления классификаций по цвету и по способу брожения нет: темным может быть как эль, так и лагер.

Традиционно пиво варят на основе ячменя, но в некоторых сортах пива ячменный солод частично заменяют другими зерновыми (солод или непророщенное зерно). В результате выделяют, например, такие виды пива:

- *пшеничное*;
- *ржаное*;
- *рисовое*;
- *кукурузное*.

Оборудование и ингредиенты для приготовления пива

Оборудование. Профессиональные пивовары для приготовления хмельного напитка используют:

- весы и мерный стакан для взвешивания;
- емкость для подготовки сусла вместимостью 5—10 л;
- мясорубку или ручную мельницу для измельчения солода;
- сито или марлю для фильтрования;
- деревянную ложку с длинной ручкой;
- большую кастрюлю (20–25 л);
- емкость для брожения с плотно закрывающейся крышкой или гидрозатвором (не менее 20 л);
- стеклянные бутылки вместимостью 500 мл, лучше из темного стекла.

Основные ингредиенты. Для приготовления пива используются такие основные ингредиенты: вода, солод, хмель и пивные дрожжи.

Чтобы приготовить ароматное живое домашнее пиво, необходимо выбирать продукты высокого качества.

Вода должна быть очищенной. Чистая вода – залог того, что сваренное вами пиво будет не только вкусным, но и полезным. Ведь недаром на производственных участках именитых пивоварен есть артезианские скважины. Для приготовления пива в домашних условиях подойдет вода, очищенная бытовым фильтром.

Солод – это основной ингредиент, который влияет не только на вкус и аромат напитка, но и на его качество. Именно поэтому приготовление солода – очень ответственный этап. Его готовят из ячменя, пшеницы, ржи и других злаков.

Солод – это пророщенное зерно с ростками длиной 3–5 мм и корешками не менее 15 мм (без проращивания используют кукурузу и рис). Для пивоварения солод высушивают и удаляют корешки и ростки. Традиционное зерно для пивоваренного солода – ячмень. От температуры, времени и способа сушки зависит сорт солода и, соответственно, сорт пива, из него сделанный. Если температура сушки не превышает 70 °С, получается светлый солод, а из него – светлое пиво. При температуре выше 130 °С получаются темные и жженые сорта солода, из них в смеси со светлым солодом получаются темные сорта пива.

Качественный солод полный, белый внутри и не тонет, если

его бросить в емкость с водой. На вкус хороший солод сладкий, имеет приятный запах и хрустит при раскусывании.

В каждом рецепте приготовления домашнего пива присутствует хмель. Его добавляют в напиток не только для придания особого вкуса и аромата. Именно хмель способствует образованию характерной пивной пены. Кроме того, отвар хмеля имеет свойство подавлять жизнедеятельность многих микроорганизмов, кроме дрожжей. В хмеле также содержится множество микроэлементов, полезных для питания дрожжей.

Для варки пива используют только женские соцветия – шишки, собранные в конце августа. Качество хмеля определяется по его цвету и внешнему виду. Шишки должны быть светло-красного либо зеленовато-желтого оттенка. Густой или грязновато-зеленый цвет хмеля говорит о его незрелости, для варки пива такой хмель использовать не рекомендуется. В рецептах пива многих сортов приветствуется наличие лупулина – желтоватой пыли под чешуйками хмелевых шишек.

Даже самый простой рецепт домашнего пива редко обходится без пивных дрожжей. Их добавляют в сусло для улучшения брожения. Следует учесть, что в пивоварении используется только чистая культура дрожжей, которые относятся к семейству *Saccharomycetaceae* и роду *Saccharomyces*. От их качества во многом зависит неповторимый аромат и оригинальный вкус напитка.

На начальной стадии приготовления пива для выделения из сахара спирта и углекислоты можно взять обычные дрожжи, а потом уже те дрожжи, которые образуются в результате брожения пивного сусла.

При производстве пива помимо солода в виде добавок можно использовать и несоложеное сырье: ячмень, рис, кукурузу и ряд других крахмалосодержащих продуктов. Масса несоложеных материалов не должна превышать 20–25 % от массы солода.

Интересные возможности открывает добавление в сусло неохмеленного солодового экстракта. Можно также добавлять мед или сахар.

Технология приготовления домашнего пива

Пиво готовят в несколько этапов: приготовление сусла из солода, воды и хмеля, брожение и дображивание. Самое сложное – приготовить сусло. Этот этап занимает дома в среднем от 5 до 7 часов.

Увлечение домашним пивоварением приобретает все больше поклонников по всему миру благодаря появлению солодовых экстрактов – концентрированного пивного сусла, готового к сбраживанию. Процесс приготовления пива из экстракта исключает самую трудоемкую и ответственную стадию пивоваренного производства – приготовление сусла.

Подготовка

Это первый этап, в ходе которого пивовар проверяет наличие нужных ингредиентов и готовность своего оборудования к работе.

Все используемые емкости и приспособления нужно хорошо вымыть горячей водой и просушить. Перед работой с ингредиентами пивовар должен тщательно вымыть с мылом и насухо вытереть руки. Очень важно не заразить пивное сусло дикими дрожжами, иначе вместо пива получится брага. Пренебрежение правилами гигиены может нивелировать все дальнейшие старания.

Для приготовления пива лучше использовать родниковую или бутилированную воду. В крайнем случае подойдет и обычная водопроводная. Перед варкой пива такую воду отстаивают в течение суток в открытых емкостях. Этого времени достаточно, чтобы хлор выветрился, а тяжелые металлы и соли осели на дно. Отстоянную воду аккуратно сливают с осадка в другую емкость через тоненькую трубочку.

Подработка и дробление солода и несоложеного сырья

Основная цель дробления солода и несоложеного сырья – облегчение и ускорение биохимических процессов растворения зерна для обеспечения максимального перехода экстрактивных веществ в сусло.

Подработка зернопродуктов. При хранении и транспортировании солод и несоложеное сырье загрязняются,

поэтому перед измельчением их очищают. На крупных предприятиях для удаления пыли и ростков солод пропускают через полировочную машину; несоложеное сырье от органических и минеральных примесей очищают на воздушно-ситовом сепараторе и полировочной машине, а для удаления металлопримесей зернопродукты пропускают через электромагнитный сепаратор.

Дробление солода. Оптимальный помол должен обеспечить максимально возможный выход экстракта и достаточно высокую скорость фильтрования сусла, так как оболочка зерна служит хорошим фильтрующим материалом. Солод дробят сухим или частично увлажненным (мокрым). В промышленности для измельчения сухого солода применяют четырех– и шестивальцовые дробилки, работающие с одинаковой частотой вращения вальцов. Состав помола (%) зависит от качества солода, способов его затирания и фильтрования. При мокром помоле солод предварительно увлажняют в бункере до содержания влаги 18–32 %, орошая водой температурой 35–50 °С. При этом повышается эластичность оболочки, которая практически не измельчается на вальцовых станках, что приводит к созданию рыхлого и пористого фильтрующего слоя дробины.

Дробление несоложеных зернопродуктов. На пивоваренных заводах ячмень, пшеницу и рис дробят на двухвальцовых станках с нарезными вальцами, которые вращаются навстречу друг другу с разной скоростью, а для измельчения кукурузы используют молотковые дробилки. Рекомендуемый для предприятий состав помола приведен в табл. 7.

Таблица 7
Состав помола

Составные части помола	Размер частиц, мм	Солод при фильтровании		Ячмень	Рис	Кукуруза
		на фильтр-аппарате	на фильтр-прессе			
Шелуха	Более 2,20	15—18	9—12	10—20	0—2	0—5
Крупка крупная мелкая	1,00—2,20 0,56—1,00	18—22 30—35	12—15 30—35	20—30 30—35	30—35 40—45	25—30 25—34
Мука	Менее 0,56	20—30	40—45	12—25	20—25	40—50

Затирание пивного сусла

Приготовление пивного сусла – это процесс, посредством которого из дробленого солода получают сахаристое сусло. Для нормального брожения пивные дрожжи за 15–30 минут до внесения в сусло активизируют небольшим количеством теплой воды. Универсального метода, позволяющего правильно развести любые пивные дрожжи, нет, поэтому нужно придерживаться инструкции на упаковке.

Затиранием сусла называют смешивание дробленого солода с горячей водой для расщепления крахмала в зернах на сахар (мальтозу) и растворимые вещества (декстрины). Предприятия могут закупать солод в готовом для пивоварения дробленом виде, что немного облегчает задачу, в домашних условиях солод нужно измельчать самостоятельно, используя зернодробилку или механическую мясорубку.

В эмалированную кастрюлю наливают 25 л воды и нагревают на плите до 80 °С. Далее перемолотый солод пересыпают в тканевый или в самодельный мешочек размером 1 × 1 м, сделанный из 3–4 слоев марли. Мешочек с солодом погружают в воду, закрывают кастрюлю крышкой и варят 90 минут, поддерживая стабильную температуру.

Затирание солода при температуре 61–63 °С способствует лучшему выходу сахаров, повышая крепость домашнего пива. При 68–72 °С увеличивается плотность сусла, хотя при этом содержание спирта в напитке будет немного ниже, зато вкус получится более насыщенным. Лучше придерживаться температурного диапазона 65–72 °С, в результате которого

получается вкусное плотное пиво крепостью 4 %.

После 90 минут варки делают йодную пробу, позволяющую убедиться, что в сусле не осталось крахмала. Для этого 5—10 мл сусла выливают на чистую белую тарелку и смешивают с несколькими каплями йода. Если раствор стал темно-синим, нужно варить содержимое кастрюли еще 15 минут. Если йод не изменил цвет сусла – оно готово. Йодную пробу можно не делать, а просто увеличить время затирания (варки) на 15 минут, качество напитка от этого не пострадает.

Затем температуру резко поднимают до 78–80 °С и проваривают сусло в течение 5 минут, чтобы полностью остановить ферментацию. Далее мешочек с остатками солода вынимают из емкости и промывают 2 л кипяченой воды температурой 78 °С. Так вымываются остатки экстрактивных веществ. Промывочную воду добавляют в сусло.

Этот метод затирания называется «в мешке». Он позволяет обойтись без фильтрации – отделения дробины (нерастворившихся частичек солода) от основного сусла. Для фильтрации требуется специфическое оборудование и многоразовое переливание сусла из одной емкости в другую. Затирание «в мешке» никак не влияет на качество приготовленного пива и занимает в разы меньше времени.

Фильтрация затора

Затор содержит, кроме прочего, воду, в которой растворены сахара, протеины и аминокислоты. Кроме того, в нем содержатся оболочки и переработанные ядра зерен. Оболочки и внутренняя часть зерен, называемые дробиной, являются побочным продуктом, который необходимо отделить от сусла. Когда затирание окончено, в крупных пивоварнях затор перекачивается в фильтр-чан, который заранее подготавливают, заполняя горячей водой (около 78 °С) до такого уровня, чтобы дно сита было покрыто водой.

Фильтрация затора происходит поэтапно:

- фильтрование первого сусла;
- промывка (промывается слой дробины).

На первом этапе сусло процеживается сквозь пористый фильтрующий слой, образованный оболочками зерен. Первое сусло, выходящее из фильтр-чана, обычно бывает мутным. Его закачивают обратно в фильтр-чан. Эта операция называется осветлением. Через 5—10 минут осветление завершено. Сусло направляется в сусловарочный (сусловой) котел.

В начале фильтрования сусло не должно стекать слишком

быстро, иначе затор уплотнится и остановит фильтрацию. Скорость операции регулируется с помощью потока сусла, перекачиваемого насосом. Ряд различных факторов может затруднить фильтрование. Качество самого солода, дробления или затирания могут существенно снизить скорость фильтрации затора.

Когда уровень сусла опустится до поверхности заторной массы, начинают промывку дробины. В фильтрующем слое все еще остается довольно много экстракта. Естественно, желательно извлечь и его. Поэтому слой дробины орошают водой. Температура используемой для этой операции воды поддерживается на уровне около 78 °C (при переработке высококачественного солода), чтобы вновь не началась деятельность ферментов. Эта температура во многом зависит от качества солода.

Промывку продолжают до тех пор, пока содержание экстракта в получаемом сусле не станет настолько низким, что дальнейшая промывка окажется нецелесообразной.

Кипячение сусла

Содержимое кастрюли доводят до кипения и добавляют первую порцию хмеля, например 15 г. Спустя 30 минут интенсивного кипячения засыпают следующие 15 г, а через 40 минут – оставшиеся 15 г хмеля и варят еще 20 минут.

В зависимости от выбранной рецептуры пива временные интервалы и количество хмеля могут отличаться. Но, придерживаясь указанных последовательности и пропорций, вы получите хороший результат.

Кипячение занимает 1,5 часа, на протяжении всего этого времени важно поддерживать интенсивный нагрев, чтобы сусло кипело.

Охлаждение

Пивное сусло нужно быстро (за 15–30 минут) охладить до 24–26 °C. Чем скорее это будет сделано, тем меньше риск заразить напиток вредными для брожения бактериями и дикими дрожжами.

Охладить сусло можно специальным погружным охладителем (одна из возможных конструкций представлена на рис. 11) или же осторожно перенести емкость в ванну с ледяной водой. Большинство начинающих пивоваров пользуются вторым способом. Главное – случайно не перевернуть горячую кастрюлю

и не ошпарить себя кипятком.

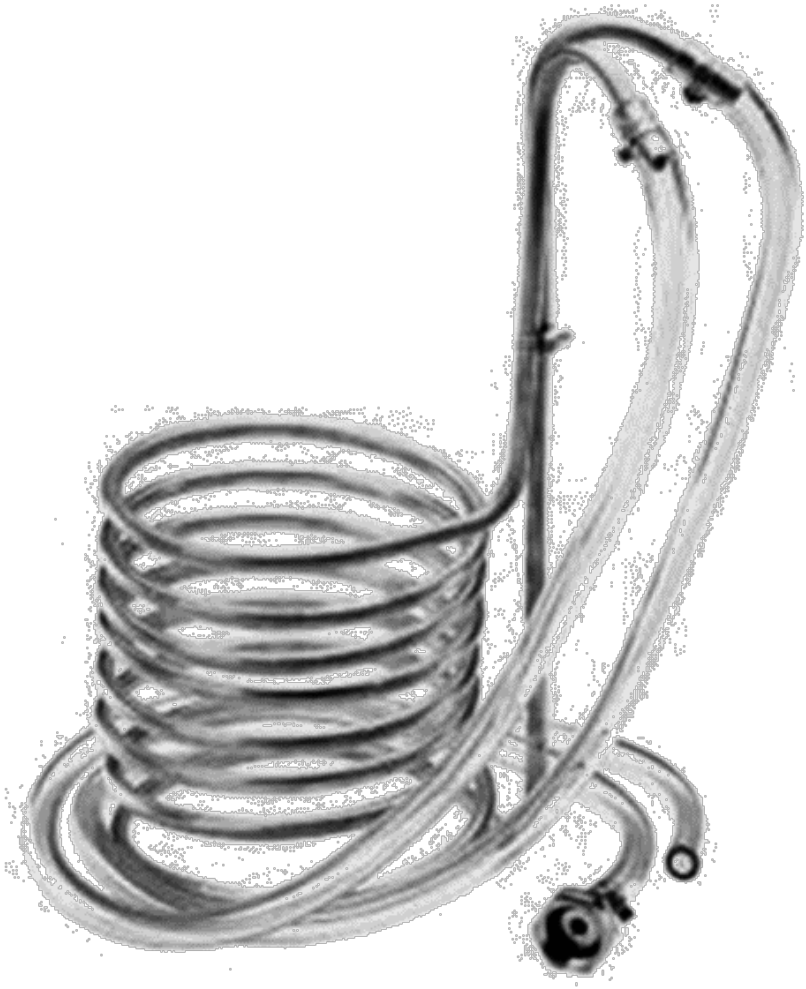

Рис. 11. Охладитель

Охлажденное сусло через марлю переливают в бродильную емкость. Для насыщения будущего пива нужным для нормального развития дрожжей кислородом (после кипячения его почти не осталось) переливание делают 3 раза.

Брожение

Разведенные пивные дрожжи добавляют в сусло и хорошо перемешивают. При этом очень важно соблюдать температуру и пропорции, указанные в инструкции на этикетке. Дрожжи бывают верхового брожения, которые вносят при температуре 18–22 °С, и

низового брожения, работающие при 5—16 °С. Из этих двух видов получается разное пиво.

Наполненную бродильную емкость (рис. 12) переносят в темное место с температурой, рекомендованной производителем дрожжей, как правило, около 24–25 °С. Затем устанавливают гидрозатвор и оставляют на 7—10 дней.

Рис. 12. Емкость для брожения

Через 6—12 часов начнется активное брожение, которое обычно длится 2–3 дня. В это время через гидрозатвор интенсивно идет углекислый газ, потом частота его выхода уменьшается. В конце брожения молодое домашнее пиво осветляется. Его готовность определяют двумя методами: сахарометром (ареометром) и по гидрозатвору.

В первом случае сравнивают показания двух проб ареометра за последние 12 часов. Если значения расходятся незначительно (на сотые доли), можно переходить к следующему этапу.

Сахарометр есть не у всех, поэтому в домашних условиях чаще просто смотрят на гидрозатвор. Отсутствие пузырей в течение 18–24 часов свидетельствует об окончании брожения.

Закупоривание и карбонизация

Карбонизация пива – это искусственное насыщение его углекислым газом, способствующее улучшению вкуса и появлению густой пены.

В бутылки для хранения пива (желательно темные) добавляют сахар из расчета 8 г на 1 л. Сахар вызовет небольшое вторичное брожение, которое насытит пиво углекислым газом.

Затем пиво сливают с осадка через силиконовую трубочку, наполняя им подготовленные бутылки.

Один конец трубки опускают на середину емкости с пивом, другой – на самое дно бутылки, чтобы свести к минимуму контакт напитка с воздухом. Важно сделать это осторожно, чтобы в напиток не попали дрожжи, которые в зависимости от вида могут оседать на дне или скапливаться на поверхности, иначе пиво получится мутным. Бутылки не доливают на 2 см до горлышка и плотно укупоривают.

Проще всего использовать пластиковую тару, поскольку крышки к ней можно закручивать руками. Для стеклянных бутылок нужны бугельные пробки или специальное устройство для закупоривания обычных пивных пробок.

Наполненные пивом бутылки переносят в темное место с температурой 20–24 ˚С и оставляют на 15–20 дней. Раз в 7 дней их нужно хорошо встряхивать. После этого напиток хранят в холодильнике.

Созревание

Время созревания зависит прежде всего от сорта пива. При дозревании нефильтрованное пиво становится намного ярче, постепенно приобретает присущий данному сорту букет, формируются его вкусовые и ароматические качества.

Светлые, лагерные сорта требуют большего срока выдержки, в идеале – от одного месяца. Подходящая температура для вызревания светлых сортов – 2—10 ˚С. Темные сорта и сорта типа элей достаточно выдерживать 2–3 недели. Температура для них может быть выше, 10–15 ˚С. При дозревании дрожжи осядут на дно и пиво осветлится естественным образом, станет прозрачным.

Домашнее пиво может храниться в холодильнике очень долго. В стеклянных бутылках – год и более. В пластиковых – не

менее полугода.

Полезно маркировать каждую бутылку, чтобы точно знать, когда сделано пиво того или иного сорта.

Открытую бутылку пива можно хранить в холодильнике 2–3 дня.

Фильтрация

После выдержки пиво приобретает желаемые свойства. Однако оно все еще содержит дрожжи и осадок, образованный, кроме прочих веществ, протеинами. Все это делает пиво мутным, а высококачественное пиво должно быть прозрачным, стерильным и стабильным.

Чтобы биологическое качество продукта не ухудшалось, дрожжи следует удалить. Протеин также необходимо убрать, чтобы пиво было стабильным и в бутылке не появлялся осадок. На крупных заводах пиво проходит следующие стадии:

- сепарирование;
- охлаждение;
- фильтрация.

С целью удаления из пива крупных частиц его пропускают через сепаратор. Аппарат работает по принципу центрифуги. Пиво поступает во вращающуюся камеру, где центробежная сила отбрасывает тяжелые частицы к краю.

После сепарирования в пиве все еще присутствуют посторонние частицы. Многие из них настолько малы, что их невозможно разглядеть в обычный оптический микроскоп. Можно было бы предположить, что эти включения не влияют на прозрачность пива. Однако из-за того, что частицы не растворены, пиво на свет все равно выглядит мутным. Для удаления этих частиц приходится использовать очень тонкие фильтры, состоящие из ряда фильтровальных полотен.

Фильтрующий материал действует как абсорбент и через некоторое время насыщается уловленными веществами, поэтому его нужно регулярно обновлять. Эту операцию проводят, дозируя новую порцию чистого фильтрующего материала и подаваемое на фильтр пиво.

В больших пивоварнях в качестве фильтрующего материала используют кизельгур (диатомит). Это, вероятно, древнейшее из вспомогательных фильтрующих средств. Кизельгур состоит из скелетов (панцирей) микроскопических диатомовых водорослей, отложившихся на дне озер и морей. Отложения происходили в начале периода миоцена 21 миллион лет назад. При изготовлении фильтрующего материала эти скелеты сначала

размалываются в порошок. Затем органические вещества разрушаются путем нагревания.

Пастеризация

Пастеризация – это промышленный метод, к которому прибегают с целью обезвреживания микроорганизмов, которые могут ухудшить вкус пива или вызвать его помутнение. Пиво быстро нагревают до 72–73 °C, выдерживают 30 секунд, а затем вновь охлаждают. Никакого влияния на вкус пива столь незначительная температурная обработка не оказывает, а лишь ослабляет жизнеспособность микроорганизмов, которые могут в нем содержаться. Именно в этом отличие современного пива от того, которое готовили раньше, – у последнего из-за жизнедеятельности микроорганизмов через несколько дней изменялся вкус.

Определение плотности пива

Плотность – основной показатель для пива. На любой этикетке вы обязательно найдете обозначение плотности, выраженное в процентах. Плотность пива, обозначенная на этикетке, – это плотность пивного сусла, которое было поставлено на брожение.

Существуют разные системы измерения плотности. В большей части европейских стран и в США пивовары используют шкалу ареометра (сахарометра), показывающую процент содержания сахара в жидкости (например, 11 % – плотность жигулевского пива).

В Великобритании используется величина, определяющая плотность жидкости по отношению к плотности воды, которая принята за 1. Прибор с такой шкалой называется гидрометром.

Для измерения плотности пива, а это следует делать перед брожением и по его окончании, отлейте немного пива в мензурку или узкий стакан. Осторожно погрузите туда ареометр и подождите, пока исчезнут воздушные пузырьки.

Читайте показания на уровне глаз. Перед брожением ареометр покажет вам начальную плотность пива. Начальная плотность при приготовлении легких сортов – 1,035—1,040 (9—10 %). Для более крепких сортов – 1,055—1,060 (13–15 %).

По мере превращения сахара в алкоголь плотность уменьшается и ареометр погружается глубже. Для легкого светлого пива к окончанию брожения показания не должны превышать 2 % (1,000), для темных или крепких сортов конечная

плотность может быть в пределах 2,5 %. При приготовлении пива с высокой начальной плотностью или если вы вместо сахара использовали концентрированное сусло, конечная плотность может быть еще выше, но пиво не должно быть сладким на вкус.

Можно воспользоваться таблицей плотности пива и потенциального содержания алкоголя (табл. 8).

Таблица 8

Плотность пива и потенциальное содержание алкоголя

Алкоголь, %	Плотность по гидрометру	Плотность по ареометру, %	Алкоголь, %	Плотность по гидрометру	Плотность по ареометру, %
0,00	1,002	0,50	3,25	1,028	7,00
0,25	1,004	1,00	3,50	1,030	7,50
0,50	1,006	1,50	3,75	1,032	8,00
0,75	1,008	2,00	4,00	1,034	8,50
1,00	1,010	2,50	4,25	1,036	9,00
1,25	1,012	3,00	4,50	1,038	9,50
1,50	1,014	3,50	4,75	1,040	9,88
1,75	1,016	4,00	5,00	1,041	10,25
2,00	1,018	4,50	5,25	1,043	10,75
2,25	1,020	5,00	5,50	1,045	11,25
2,50	1,022	5,50	5,75	1,047	11,75
2,75	1,024	6,00	6,00	1,049	12,25
3,00	1,026	6,50	6,25	1,051	12,75

Алкоголь, %	Плотность по гидрометру	Плотность по ареометру, %
6,50	1,053	13,25
6,75	1,055	13,38
7,00	1,056	14,00
7,25	1,058	14,50
7,50	1,060	15,00
7,75	1,061	15,38
8,00	1,063	15,75
8,25	1,065	16,25
8,50	1,067	16,75
8,75	1,069	17,25
9,00	1,071	17,75
9,25	1,073	18,50
9,50	1,075	18,75
9,75	1,076	19,13
10,00	1,078	19,50
10,25	1,080	20,00
10,50	1,082	20,50

Алкоголь, %	Плотность по гидрометру	Плотность по ареометру, %
10,75	1,084	21,00
11,00	1,086	21,50
11,25	1,088	22,00
11,50	1,090	22,50
11,75	1,092	23,13
12,00	1,093	23,25
12,25	1,095	23,75
12,50	1,097	24,25
12,75	1,098	24,50
13,00	1,100	25,00
13,25	1,102	25,50
13,50	1,104	26,00
13,75	1,105	26,25
14,00	1,107	26,75
14,25	1,109	27,25
14,50	1,111	27,75
14,75	1,113	28,20

Рецепты домашнего пива

Крепкое пиво

1/2 ведра ячменного солода, по 100 г хмеля и сухих дрожжей, 400 г патоки (повидла), 1 ч. л. соли, 2 ведра холодной воды,

Ячменный солод размешать с холодной водой и оставить на сутки, после чего поместить в котел, добавить соль и кипятить 2 часа, затем прибавить хмель и варить еще полчаса. Процедить в бочонок, немного остудить, добавить сухие дрожжи, разведенные в этой же жидкости, и уваренную докрасна патоку или повидло. Все хорошо размешать и оставить на 5—10 часов. После этого разлить в бутылки и укупорить на следующий день. По желанию можно добавить сахар и менять пропорцию хмеля для разной крепости пива.

Пиво с хмелем

По 3,5 л смолотого ржаного солода и ржаной муки, горсть хмеля, 1 стакан дрожжей

Смолотый ржаной солод и ржаную муки замешать в теплой воде. В большом глиняном горшке сделать отверстие для спуска сусла, выстлать дно соломой, выложить полученное тесто, накрыть горшок крышкой и поставить в горячую печь на сутки. Еще через 12 часов слить сусло, долить кипятком и снова слить. Сварить хмель и положить в сусло, добавить дрожжи. Когда пиво перебродит, разлить в бутылки, хорошо укупорить и поставить на хранение.

Ячменное пиво

1,4 кг крупного ячменного солода, 11 кг патоки, 400 г меда, 800 г сухих дрожжей, вода

Крупный ячменный солод залить 18 л горячей воды (не кипятка!), хорошо перемешать и дать постоять 3 часа. После чего осторожно слить. На оставшуюся гущу снова налить 12 л горячей воды и через 3 часа снова слить. На эту гущу налить 12 л холодной воды, через 2 часа слить и смешать с двумя первыми отварами, прибавить патоку, разведенную 6 ведрами теплой воды. Прибавить мед и дать 2–3 раза вскипеть, постоянно помешивая. Дать жидкости остыть до температуры парного молока и влить в нее сухие дрожжи, разведенные в этой же

жидкости, хорошо размешать и оставить бродить в теплом месте. Когда перебродит, слить в бочку, оставить ее открытой на 3 дня, потом забить втулку. Через 2–3 недели получится превосходное пиво.

Пиво с солодовым экстрактом

1 л солодового экстракта, 25–30 г хмеля, 25 г дрожжей

Солодовый экстракт заводского производства с плотностью 72 % развести водой в таком количестве, чтобы получить жидкость с плотностью 12–15 %. Добавить 25–30 г хмеля на 10 л жидкости и варить 15 минут. Жидкость охладить до 10–12 °С и добавить дрожжи. Оставить на неделю при температуре не выше 10 °С, после чего перелить в бочку и оставить еще на 2–3 недели.

Белое пиво

600–700 г хмеля, 7,5 кг сахара, 500 мл пивных дрожжей, 36–40 л воды,

Приготовить бочонок вместимостью 50–60 л с краном снизу и отверстием в крышке. Вскипятить в котле воду, добавить хмель, кипятить еще 6—10 минут, после чего процедить отвар и положить в котел с отваром сахар и пивные дрожжи. Хорошо перемешав, вылить смесь в бочонок. Через 2–3 дня пиво начнет пениться, потом пена осядет. В теплое время года пиво сбраживается за 3–4 недели: первое время бочонок держать открытым, в последние 10 дней затычку забить, открывая бочку на несколько минут каждые 2 дня и пробуя пиво. Когда оно потеряет сахарный привкус, бочку заколотить. Еще через 4 дня белое пиво готово. При желании пиво можно подкрасить поджаренным ржаным хлебом.

Ржаное пиво

3 стакана ржаного солода, 100 г хмеля, 2 стакана меда, 1/2 стакана дрожжей, 10–12 л кипятка

Из ржаного зерна приготовить солод и размолоть. Насыпать его в льняной мешочек, туда же добавить хмель и хорошо перетереть. В большую кастрюлю положить мед и мешочек с солодом и проливать в этот мешочек кипяток средней струей, а гущу солода часто перемешивать. Затем дать жидкости остыть и влить разведенные дрожжи. После брожения, когда все дрожжи опустятся на дно, жидкость можно разлить в бутылки и поставить в холодильник. Через 4–5 дней пиво готово к употреблению.

Пиво без дрожжей

По 1 кг ячменя, пшеницы, ржи, 500 г хмеля, 1 лимон, 1,5 кг сахара, 60 г цикория, 20 л воды

Все злаки обжарить на сухой сковороде до коричневого цвета, размолоть в мельнице для зерна. В большую емкость влить 10 л воды, всыпать злаки, цикорий и кипятить 10–15 минут. Затем добавить еще 10 л воды, хмель, сахар, цедру лимона. Варить 5–6 часов, процедить. Разлить в бутылки, закупорить, хранить в темном прохладном месте.

Дешевое пиво

6 стаканов ржаного молотого солода, 200 г хмеля, 12 л воды, опара из пшеничной муки и 1 бутылки дрожжей

В чистый мешочек насыпать ржаной молотый солод и хмель, хорошо их потереть и размешать. Налить в посуду воду, высыпать смесь из мешочка и вскипятить. Потом перелить в бочонок и поставить на холод, чтобы совершенно остыло. Пока сусло будет остывать, приготовить опару из пшеничной муки и дрожжей. Когда сусло остынет, а опара поднимется, вылить ее в сусло, которое оставить в тепле на 6 часов. Закупорить бочонок, вынести на 3 дня в погреб. На четвертый день разлить в бутылки, укупорить их и поставить в погреб.

Крестьянское пиво

45 г хмеля, 10 л воды, 1 кг патоки, опара из 260 мл дрожжей и пшеничной муки

Сварить хмель в воде, процедить через салфетку и, положив туда патоку, вскипятить. Перелить в бочонок и поставить в холодное место. Приготовить опару из дрожжей и пшеничной муки аналогично опаре, приготовляемой для пирогов. Когда смесь в бочонке охладится, а опара подойдет, вылить ее в бочонок и хорошо размешать. Бочонок плотно закупорить и подержать 6 часов в тепле, а затем на 3 дня поставить в холодное место. Потом разлить пиво в бутылки, укупорить, залив пробки сургучом, смолой или воском.

Медовое пиво

4 кг меда, 50 г хмеля, 100 г дрожжей, 20 л воды

Развести в воде мед, добавить хмель и кипятить 1 час. Сусло процедить в бочонок, охладить, добавить дрожжи и держать при

комнатной температуре 5–6 дней с открытым отверстием для пробки. Затем бочонок укупорить и перенести в погреб или на ледник, устанавливая пробкой вниз. Через 2–3 дня в бочонок ввинтить кран и разлить пиво в бутылки, плотно закупорить и хранить в темном прохладном месте.

Охлаждающее пиво

По 1,2 кг ячменного и ржаного солода, 2,4 кг ржаной муки, 800 г гречневой муки, 200 г сухих дрожжей, вода

Солод с мукой ошпарить 3 л горячей воды, замесить густое, как на клецки, тесто, вымешать, выложить в формы и поставить в печь на 12 часов, до приобретения красивого цвета. Сложить все в бочонок объемом в 25 л, долить холодной водой доверху и оставить. Из гречневой муки и свежих сухих дрожжей замесить густое тесто на воде и поставить на 2 часа, чтобы поднялось. Растереть и влить в другой чистый бочонок. Солодовым раствором, процеженным через сито, долить его доверху и поставить в теплое место на 4–6 часов для брожения. Когда дрожжи всплывут, взболтать смесь и разлить пиво в бутылки вместе с дрожжами, укупорить хорошо распаренными пробками, вынести в погреб и поставить в песок. Можно хранить несколько недель.

Пикантное пиво

2,5 кг ржаного солода, горсть хмеля, 600 г сахара, 19 л воды, 100 г разведенных в воде дрожжей

Сухой хмель, ржаной солод и сахар залить 4 л воды, кипятить 30 минут. После этого охладить до теплого состояния, добавить дрожжи, перелить в бочку, влить еще 15 л воды, размешать, накрыть теплой тканью и оставить бродить на 4 суток. Пиво можно подкрасить жженым сахаром.

Сахарное пиво

1,2 сахара, 1 стакан дрожжей, лимонная (апельсиновая) корка, сок малины, 1 ведро воды

Кипяченую отстоянную воду налить в чистую кадочку, добавить сахар и, когда он растворится и раствор остынет до температуры парного молока, добавить дрожжи, размешать и оставить на 2–3 дня, пока не кончится брожение; всплывающую на поверхность пену периодически снимать. По окончании брожения пиво разлить в бутыли, а для лучшего вкуса и запаха

положить в каждую бутылку по кусочку лимонной или апельсиновой корки, можно добавить сок малины. Бутылки закупорить и пробки завязать. Хранить на холоде. При большом количестве сахара или патоки пиво будет содержать в себе больше алкоголя и угольной кислоты, сообщающей напитку пенистость.

Столовое пиво

3 кг солода, 100 г хмеля, 50 г кишмиша, 2,4 кг сахара, 50 мл вина, 2 ст. л. дрожжей, вода

Смешать хмель, кишмиш, сахар, вино и 200 мл воды, хорошо уварить, прокипятив полчаса, затем процедить и добавить солод. Влить 13 л воды и еще раз все прокипятить. Процедить, добавить дрожжи и оставить в емкости для брожения на 8 дней. Затем разлить в бутылки и укупорить.

Хлебное пиво

1,6 кг ржаного хлеба, 300 г ржаного солода, 1/4 ч. л. соли, перец, 100 г дрожжей, 400 г сахара, 600 г хмеля, вода

Хлеб разрезать на тонкие кусочки и высушить. Сухари смешать в большой кастрюле с солодом, солью, перцем, дрожжами, разведенными в стакане теплой воды, и 200 г сахара. Хмель ошпарить кипятком и тоже добавить в кастрюлю. Налить воду, все время размешивая массу. Накрыть кастрюлю полотенцем и оставить на ночь. В 9 л воды развести 200 г сахара и добавить в выстоявшуюся смесь. Перемешать. Закрыть крышкой и оставить на 2 дня в теплом месте. Слить жидкость с осадка. К оставшейся гуще добавить 1,5 л кипятка. Остудить, опять слить с осадка к первой партии пива. Перемешать и вскипятить. Снять пену, немного остудить и процедить. Разлить в бутылки и укупорить. Выдерживать в холодном месте 2 недели.

Батуринское пиво

2,5 кг ягод можжевельника, 8 кг ржаного солода, 80 г сухих яблок или груш, вода

Солод залить водой и закипятить, через 5 минут снять с огня и всыпать ягоды можжевельника и яблоки. Размешать, влить в 20-литровый бочонок, залить водой до половины. Забить и дать постоять сутки, потом ежедневно подливать воду, пока бочонок не наполнится. Затем вынуть пробку, отверстие закрыть марлей (в это время пиво будет шуметь). Когда пиво перестанет шуметь, его

можно употреблять.

Венгерское пиво

По 400 г ржаного солода и сухого хмеля, 50–80 г дрожжей, 200 г сахара, 800 г сладких сухарей, 4 ст. л. пищевой соды, вода

В емкость положить сухой хмель (залить 1,3 л крутого кипятка), ржаной солод, дрожжи, разбавленные в стакане теплой кипяченой воды, сахар. Спустя 2 часа всыпать истолченные и просеянные сухари, влить 8 л кипяченой воды. Массу разлить в два чугуна, которые, закрыв крышками, поставить в протопленную печь. Через 3 суток чугуны вынуть из печи, дать остыть, настой осторожно слить. В оставшуюся массу положить по 2 ст. л. соды, влить по 1,5 л кипяченой воды, размешать и поставить в вытопленную печь. На другой день настой осторожно слить в ранее слитый. Весь настой 2–3 раза процедить через холщовую салфетку и разлить в бутылки. Укупорить их ошпаренными пробками, которые закрутить проволокой. Неделю бутылки держать в теплом месте, затем на леднике. Через 15 дней пиво готово к употреблению.

Запорожское пиво

100 г хмеля, мука, 600 г сахара, 2 стакана патоки, 50 г дрожжей, 10 л воды

Хмель, хорошо растертый с мукой и сахаром, залить кипятком, дать настояться 2–3 часа, процедить. Слить его еще теплым в бочку, добавить патоку и дрожжи, разведенные в теплом настое. Когда пиво перебродит, разлить в бутылки, укупорить пробками и хранить до употребления в холодном месте.

Осетинское пиво

По 1,5 кг ячменя и пшеницы, 2 кг белой кукурузной муки, 75 г дрожжей, 40–50 л воды

Ячмень и пшеницу залить водой и оставить на сутки. Воду слить, зерно поставить в теплое место, чтобы проросло. Зерно с ростками высушить и смолоть. Получится солод. Солод всыпать в большую посуду и залить теплой водой на 4 часа, поставить на огонь и довести до кипения. Варить 2 часа на медленном огне. Смесь процедить. Кукурузную муку обжарить на сковороде до коричневого цвета. Добавить муку в смесь и варить еще 3 часа. Котел снять с огня, охладить до 35 °С. Перелить в большую посуду. Дрожжи развести и влить в котел. Укутать одеялом и дать

постоять сутки для брожения. Готовое пиво процедить, при желании добавить сахар.

Чешское пиво

300 г ржаного солода, 800 г хмеля, 100 г дрожжей, 400 г сахара, 2 кг сладких сухарей, 4 ст. л. пищевой соды, вода

В емкость положить хмель (залить 25 л кипятка), ржаной солод, дрожжи, разведенные в 2 стаканах теплой воды, сахар. Через два дня добавить мелко растолченные сладкие сухари, залить 20 л кипяченой воды. Кастрюлю накрыть крышкой и поставить в очень теплое место на 3 дня. Затем охладить и осторожно слить настой. В оставшуюся массу добавить соду, 3 л кипяченой воды, размешать и поставить в теплое место на сутки. Второй настой слить в приготовленную ранее смесь, процедить двукратно через несколько слоев марли и разлить в бутылки. Укупорить и поставить на 2 недели в холодное место.

Апельсиновое пиво

1,6–2,4 кг сахара, 100 г вина, сок 2–3 апельсинов, 30–40 г апельсиновой цедры, 2 ст. л. дрожжей, вода

Развести в небольшом количестве воды сахар, влить вино, вскипятить, вылить в емкость для брожения, выжать сок апельсинов без зерен, добавить дрожжи и залить 10 л воды. Перемешать смесь и поставить бродить при температуре 15–17 °С. На третий день добавить в емкость нарезанную апельсиновую корку. Через пять дней разлить в бутылки, укупорить их и хранить в прохладном месте.

Пиво из желудей

2 ведра желудей, 200 г хмеля, 40 л воды

В 40-литровую бочку положить отборные, спелые и очищенные от жестких околоплодников желуди. Воду в бочке менять раз в три дня в течение 2–3 недель. Затем добавить хмель, перемешать, настоять 2–3 недели. Это своеобразное пиво обычно употребляют весь год: каждый раз, отливая из бочки часть напитка, доливают такое же количество воды.

Имбирное пиво

25 г имбиря, 400 г сахара, 15 мл вина, 15 г дрожжей, 4,5 л воды

Смешать сахар, толченый имбирь и вино, залить горячей кипяченой водой. В остывшую смесь добавить дрожжи. Дать перебродить, процедить и разлить в бутылки, укупорить и закрепить. На следующий день пиво будет готово.

Пиво с кишмишем

1,2 кг ржаного солода, 400 г кишмиша, 400 г протертых сухарей, 200 г липового меда, 900 г хмеля, 10 шт. горького миндаля, 50 г пищевой соды, 50 г дрожжей, соль

Положить в посуду ржаной солод, кишмиш, протертые сухари, липовый мед, ошпаренный хмель, дрожжи, разведенные в 1 стакане кипяченой воды, и немного соли. Развести массу кипяченой водой до густоты сметаны, накрыть плотной салфеткой и поставить в теплое место. На другой день добавить 3,2 л кипяченой воды, хорошо размешать, положить истолченный горький миндаль, накрыть салфеткой и поставить на сутки в теплое место. Затем влить 6,5 л кипяченой воды, перелить в чугунок, накрыть крышкой и поставить на ночь в горячую печь. Утром добавить соду, а через 2 часа слить настой, процедить через холщовую ткань, разлить в бутылки, укупорить пробками, укрепить проволокой и поставить на 5 дней в теплое место, после чего убрать на хранение в холод. Употреблять не ранее чем через 10 дней.

Гороховое пиво

Стручки гороха, хмель или шалфей, дрожжи, вода

Стручки зеленого гороха содержат сахара. При варке они дают сусло, похожее на пивное, – из солода. Молодые недозрелые стручки гороха положить в кастрюлю, налить воду (на 10–12 см выше стручков) и кипятить на медленном огне несколько часов, доливая при необходимости воду. Отвар процедить через несколько слоев марли и остудить. Приготовить отвар из горсти сухого хмеля или шалфея на ведро воды и 2–3 ст. л. дрожжей. Обе жидкости перемешать и накрыть, время от времени снимая пену. Через 3 дня разлить пиво в бутылки и поставить на неделю в холодное место. Если пиво получилось мутным, его нужно осветлить.

Пиво с корицей

По 800 г белого и черного хлеба, 600 г ржаного солода, 200 г хмеля, 1 ч. л. корицы, 50 г дрожжей, 2 ст. л. сахара + сахар для

карамелизации, 2 ст. л. пищевой соды, вода

В эмалированную кастрюлю положить белый и черный хлеб, предварительно посыпанный солью и толченой гвоздикой, нарезанный на кусочки и высушенный. Насыпать ржаной солод, корицу, дрожжи, разведенные в стакане теплой воды, и налить 3 л воды. Все хорошо перемешать и поставить на 2 дня в теплое место. Затем добавить хмель, ошпаренный 500 мл кипятка, и 2 ст. л. сахара. Растопить на сковороде толченый сахар до коричневого цвета и влить в общую смесь, добавить 9 л воды, перемешать с содой. Закрыть кастрюлю крышкой и поставить в очень теплое место на день. Потом процедить через ткань, дать отстояться и профильтровать через фильтровальную бумагу или вату. Разлить пиво в бутылки, укупорить и поставить на 3 дня в теплое место. Употреблять через 2 недели.

Крапивное пиво

1 кг молодой крапивы, 2 кг солода, 50 г хмеля, 14 г имбиря, 25 г дрожжей, 9 л воды

Молодую крапиву ошпарить, вымыть и положить в кастрюлю, добавить солод, хмель, толченый имбирный корень и влить воду. Кипятить в течение 15 минут. Растворить при помешивании сахар и добавить дрожжи. Когда забродит, разлить его в бутылки, закупорить и укрепить пробки. Готовое пиво хранить в холодном месте.

Лимонное пиво

3 кг сахара, 120 мл красного вина, сок 3 лимонов, дрожжи, 40 г лимонной цедры, 2 ст. л. дрожжей, вода

Развести в холодной воде сахар, добавить красное вино, все вскипятить и вылить в емкость для брожения. Добавить сок лимонов и дрожжи, залить в емкость 10 л воды и хорошенько перемешать. Поставить смесь бродить. Температура воздуха в помещении должна быть около 16 °С. На четвертый день добавить в емкость нарезанные лимонные корки. На шестой день разлить полученное пиво в бутылки, укупорить и хранить в прохладном месте.

Можжевеловое пиво

200 ягод можжевельника, 50 г меда, 25 г дрожжей, 2 л воды

В воде в течение 30 минут отварить свежие ягоды. Отвар процедить, охладить до комнатной температуры, добавить мед и

дрожжи, размешать и поставить для брожения. Когда дрожжи поднимутся наверх, снова размешать и разлить в бутылки, закрыть пробками и оставить на 3–5 дней в прохладном месте.

Пиво с пыреем

1,6 кг корня пырея ползучего, несколько горстей хмеля, 12 ст. л. дрожжей, 2 ведра воды

Залить корни пырея водой и оставить на ночь. Утром вылить все в котел и кипятить, пока корни не опустятся на дно. Воду при необходимости долить. Приготовить кадку с краном у самого дна. На дно положить солому (слоем 10–12 см) и прижать ее камнем, чтобы не всплывала. Когда сусло готово, слить его в кадку, добавить хмель и дать настояться. В котел на те же корни налить воду (половину объема от прежнего) и кипятить. Сусло, слитое в кадку, поставить в холодное место. Если оно окажется мутным, пропустить еще 2 раза через соломенный фильтр. В остаток сусла в кадке налить из котла горячей воды, дать постоять с полчаса и поставить в холодное место, к слитому первому суслу. Потом взять 6 л этого сусла и, когда остынет, влить дрожжи, оставить бродить. Когда на поверхности покажутся белые пузырьки (через 7–8 часов), дрожжи можно выливать в сусло. Пока дрожжи поднимаются, нужно приготовить кадку с соломой и вылить в нее сусло вместе с дрожжами. Через 3 часа пиво разлить в бутылки и поставить на ночь в умеренное тепло, а утром вынести в погреб неукупоренными. Через 2 часа закрыть пробками, а на следующий день плотно укупорить и оставить, чтобы устоялось. Через 10–12 дней пиво можно употреблять. Хранить в погребе летом недели 4, зимой – 7–8.

Морковно-свекольное пиво

1 кг моркови, 2,5 кг сахарной свеклы, 6 горстей хмеля, 12 г ягод можжевельника, 800 г соли, 6 ст. л. пивных дрожжей, 25 л воды

Натереть на терке морковь и сахарную свеклу, положить в котел, залить 20 л воды и поставить на огонь. В 5 л воды размешать ягоды можжевельника, соль, хмель и добавить в котел. Прокипятить смесь полчаса, остудить до комнатной температуры, положить пивные дрожжи и оставить бродить. Возникающую пену снять 3–4 раза, после чего разлить в бутылки, укупорить их и вынести в погреб.

Мятное пиво

1 пучок мяты, 3 л воды, 3 стакана сахара, 100 г дрожжей, 1 пакетик ванильного сахара, корочка черного хлеба

Мяту залить кипятком, закрыть кастрюлю плотной крышкой и оставить на 1 час. Дрожжи засыпать сахаром и подождать, чтобы подошли. Настой процедить, добавить сахар, корочку хлеба и дрожжи. Поставить для брожения. Когда на поверхности появится пена, всыпать ванильный сахар, разлить в бутылки и убрать на хранение.

Пиво с овсом и цикорием

500 г смешанного зерна (ячмень, пшеница, рожь, овес), 30 г цикория, 500 г сухого хмеля, 700 г сахара, цедра 1 лимона, 10 л воды

Поджарить зерно на сковороде до коричневого цвета, смолоть, добавить цикорий и вскипятить с частью воды. Затем долить остальную воду, добавить сахар, хмель и цедру лимона. Через несколько часов настой процедить, разлить в бутылки, хорошо укупорить и вынести в погреб.

Пиво из сосновых побегов

Молодые сосновые побеги, сахар, мед, вода

Из побегов приготовить отвар: накрошить сосновые побеги мелкими кусочками, залить водой и кипятить не менее 1 часа на медленном огне. Процедить жидкость через 3–4 слоя марли. Насыпать сахар (1 часть сахара на 15 частей жидкости), хорошо размешать и вновь кипятить на медленном огне, закупорить емкость и хранить в прохладном месте. Для приготовления пива влить в воду сосновый отвар (1 часть отвара на 12 частей воды), перемешать и 2 часа варить на медленном огне. Поставить бродить на 3 дня в теплой комнате. Пиво разлить в бутылки для хранения в холодном месте. Если пиво начнет скисать, добавить в него незасахарившийся мед (1 часть меда на 75 частей пива).

Коктейли

Алкогольные коктейли

Коктейли – напитки, получаемые смешиванием нескольких ингредиентов (обычно не более пяти), плюс добавки, используемые в малых количествах (соль, специи, биттеры и т. д.). Большинство коктейлей готовят с добавлением льда, для приготовления которого лучше использовать слабоминерализованную или просто очищенную воду (она должна быть совершенно прозрачной и без привкуса).

Коктейли бывают алкогольные, содержащие в качестве одного или нескольких ингредиентов спиртные напитки, и безалкогольные.

Существует более десятка версий возможного происхождения слова «коктейль». Широко распространены несколько из них.

В Оксфордском словаре английского языка слово *cocktail* приведено в значении «смешанный напиток»; первое его употребление в данном значении зафиксировано в США, в 1803 году, однако возможно и неамериканское происхождение этого слова.

Его можно отнести к французскому слову *coquetier,* одно из значений которого – «подставка для яйца», что связывают с изобретенным около 1800 года в Новом Орлеане коктейлем сазерак (фр. *sazerac*).

Еще одна версия – происхождение от французского слова *coquetel*, которое означает смешанный напиток, издавна популярный в окрестностях Бордо и предположительно завезенный в Америку французскими офицерами во времена революции. Рассматривается также происхождение от англ. *cock tail* – «петушиный хвост» или англ. *cock ale* – «петушиный эль», известный с XVII века напиток на основе эля и петушиного бульона.

Никто не может оспорить тот факт, что восхождение на Олимп славы коктейли начали в 1920-х годах в Америке, став излюбленным, но нелегальным спиртным напитком сотен тысяч любителей алкоголя, противостоящих жестокому и неумолимому сухому закону. Безоговорочный запрет на производство, продажу и транспортировку алкогольных напитков действовал в Америки с 1919 года, то есть с того момента, как Восемнадцатая поправка к Конституции США стала законом вопреки наложенному на нее вето президента Вудро Вильсона, и до 1933 года, когда он был отменен Двадцать первой поправкой к Конституции.

Первые же рецепты коктейлей, сохранившиеся до наших дней, относятся ко второй половине XIX века. Они были

приготовлены на основе джина, имевшего в то время сильный сладковатый привкус, который было предпочтительнее замаскировать в смеси с другими напитками. В сохранившемся рецепте напитка под названием «коктейль» 1833 года предлагается смешать любой крепкий напиток (бренди, джин, ром) с водой в пропорции 1:2, добавить сахар и мускатный орех.

В 1920—1930-х годах в Париже коктейли называли *American Drinks*, поскольку их готовили для американцев, которые искали за границей удовольствий, запрещенных в своей стране.

Сегодня коктейли снова в моде, чему способствует появление новых ликеров, экзотических плодов с необычным ароматом, а также особая атмосфера, свойственная беспокойным временам и смешанным напиткам. Вечеринки, на которых употребляют коктейли, называют «коктейльными».

Среди алкогольных коктейлей выделяют три большие группы, хотя такая классификация не является исчерпывающей и многие коктейли трудно причислить ни к одной из этих групп.

Аперитивы (фр. *Apéritif*, от лат. *Aperíre* «открывать») – как правило, крепкие коктейли, подаваемые перед едой и вызывающие аппетит.

Среди популярных аперитивов – вермут, херес, кампари, ракия, бехеровка, узо.

Аперитивы делят на три группы: одинарные, комбинированные и смешанные. *Одинарным* называется аперитив, состоящий только из одного напитка. *Комбинированный аперитив* состоит из нескольких напитков, подаваемых одновременно, например минеральная вода, соки и вино. *Смешанные аперитивы* состоят из специально приготовленных смесей различных напитков, например коктейлей.

В качестве основы используется один из крепких алкогольных напитков: виски, джин, водка, ром, горькие настойки. Коктейли-аперитивы – довольно крепкие напитки с большим содержанием спирта, поэтому пить их через соломинку не рекомендуется.

Дижестивы (от лат. *digestivus* – «средство, способствующее пищеварению») – коктейли, которые пьют во время или после еды.

Это большая группа самых различных коктейлей с разнообразными вкусовыми оттенками – кислым, сладким, кисло-сладким и т. д. Такое разнообразие объясняется тем, что для приготовления коктейлей-дижестивов используют самые разные напитки и продукты: крепкоалкогольные напитки и вина, ликеры и сиропы, фруктовые соки, яйца, мед, сливки и т. д.

В зависимости от вкуса коктейлей, а следовательно, и от компонентов, входящих в рецептуру, а также приемов

приготовления они делятся на такие подгруппы:

- коктейли сауэр;
- коктейли фрозен;
- коктейли флип;
- коктейли смэш;
- коктейли со сливками;
- слоистые коктейли.

Лонг-дринк (англ. *long drink* – «длинный глоток») – освежающие коктейли, которые подают большими порциями (средний объем – 160–400 мл), как правило, со льдом.

Среди видов коктейлей выделяют как традиционные (например, пунш и флип известны с XVII века), так и недавно получившие популярность.

Охарактеризуем основные виды коктейлей:

- *пунши* – состоят из рома, вина, сахара, лимона и различных фруктовых или ягодных соков или фруктов, бывают горячими и холодными;
- *флипы* – в их состав входят крепкие алкогольные напитки или вино, яйцо и сироп, обычно подают холодными;
- *хайбол* – любой алкогольный напиток, разбавленный минеральной водой, соком, содовой или шампанским, подают в высоком стакане правильной цилиндрической формы, который также называется хайболом;
- *коблеры* – главное отличие этих коктейлей от других состоит в большом содержании фруктов;
- *джулепы* – это напитки, в состав которых обязательно должна входить перечная мята, их разбавляют содовой или минеральной водой;
- *сауэры* – коктейли на основе цитрусовых;
- *ойстеры* – отрезвляющие коктейли, их обязательными ингредиентами являются яичный желток и специи;
- *слоистые коктейли* – компоненты их подбирают контрастными по цвету, располагают слоями, не смешивая друг с другом.

Со временем состав разных видов коктейлей может меняться.

Также коктейли могут классифицироваться по основному алкогольному напитку (на основе джина, рома, виски, бренди, водки, текилы, ликеров, вина, игристого вина, а также пива).

Чаще всего алкогольные коктейли делают на основе джина, виски или рома, однако в последнее время набирают популярность коктейли на основе водки и текилы. Менее распространены коктейли на основе вина или пива. Помимо этого, в качестве ингредиентов используются различные ликеры, соки, молоко (или сливки) и вкусовые добавки – мед, специи,

соусы и т. п.

В отличие от других смешанных напитков, в рецептурах коктейлей часто указывают только пропорции основных частей (1/2, 1 /4, 3/4 и т. п.). Объем одной порции коктейля, как правило, не превышает 75—100 мл (это не относится к лонг-дринкам).

В зависимости от того, насколько сильно необходимо перемешать между собой входящие в состав коктейля ингредиенты, для приготовления используют следующие способы:

- смешивание в шейкере;
- смешивание в блендере;
- приготовление в стакане для смешивания;
- приготовление непосредственно в бокале.

Часто бокалы с коктейлями украшают ломтиком цитрусовых и т. п., пьют через соломинку.

Коктейль «Сазерак»

Старинный коктейль родом из Нового Орлеана. Согласно легенде, аптекарь французского происхождения по имени Антуан Амедей Пэшо в 1793 году обосновался в Новом Орлеане. В 1838 году он выпустил в продажу биттер (алкогольный напиток, обычно изготавливаемый путем настаивания экстрактов трав, кореньев, стеблей и листьев лекарственных растений, различных пряностей) на основе горечавки под названием «Пэшодс» (Peychaud's). У местных жителей вошло в привычку добавлять несколько капель этого биттера в коньяк.

В 1859 году луизианские импортеры коньяка «Сазерак» (марка, ныне не существующая) открыли в Новом Орлеане кафе под названием *The Sazerac Coffee House*. Они подавали там коктейль, состоящий из коньяка и небольшого количества биттера «Пэшодс». В 1870 году алкогольная компания и кафе были проданы. В рецепт коктейля был добавлен абсент, а коньяк заменен ржаным виски.

«Сазерак»

50 мл коньяка, 10 мл абсента, 1 кубик сахара, 2 капли «Пэшо биттер», 1 лимон, лед в кубиках и колотый

В бокал влить абсент, добавить колотый лед. Пока стакан охлаждается, стенки его ароматизируются. В шейкер с кубиками льда налить коньяк и биттер, добавить кубик сахара. Убрать из бокала лед. Перелить смешанный коктейль через стрейнер (фильтр) в бокал. Украсить спиралью кожуры лимона.

Коктейль «Джин-тоник»

Джин-тоник – это коктейль, содержащий джин и тоник с добавлением лайма или лимона и льда. Соотношение джина к тонику колеблется от равных пропорций до одного к трем.

Этот коктейль был придуман британцами в Индии. Тоник содержит хинин, который использовался для профилактики малярии. Поскольку тоник, применявшийся в XIX веке, был очень горьким, использовали джин, чтобы сделать его более вкусным.

Хотя в наше время хинин в медицинских целях используют значительно реже, джин-тоник остается популярным напитком. Современный тоник содержит меньше хинина, а потому он менее горький (обычно его подслащивают). Этот освежающий коктейль особенно популярен в жаркое время года.

«Джин-тоник»

50 мл джина, 100 мл тоника, 1–2 дольки лайма, 100 г кубиков льда

Стакан хайбол на треть заполнить льдом. Добавить джин, подождать 30–40 секунд, пока он не начнет потрескивать от холода. Налить тоник. Выжать в стакан сок одной дольки лайма (в крайнем случае подойдет лимон), вторую дольку использовать для украшения напитка.

Коктейль «Мохито»

Существует два вида этого коктейля: слабоалкогольный и безалкогольный. Родиной его считается Куба, стал популярен в США в 1980-х годах.

О происхождении названия «Мохито» есть несколько версий. Согласно одной из них, слово происходит от исп. *Mojo* (*mojito* – уменьш.). Мохо – соус, распространенный на Кубе и Канарах, в состав которого входят чеснок, перец, лимонный сок, растительное масло, зелень. По другой версии, мохито – это измененное мохадито (исп. *Mojadito*, уменьш. от *mojado*), что означает «слегка влажный».

Традиционный «Мохито» состоит из пяти ингредиентов: рома, сахара, лайма, содовой и мяты. Комбинация сладкого и освежающего цитруса с мятой, которые добавляют в ром, чтобы «замаскировать» его крепость, сделала этот коктейль одним из самых популярных летних напитков. В некоторых отелях Гаваны в «Мохито» добавляют также биттер «Ангостура». В

безалкогольном «Мохито» белый ром заменяют на воду с тростниковым коричневым сахаром.

Классический «Мохито»

1 лайм, 6 листьев перечной мяты, 60 мл белого рома, содовая, лед, 2 ч. л. коричневого сахара

Выжать сок из лайма, добавить сахар, порвать руками листья мяты, положить в высокий стакан (коллинз или хайбол). Добавить колотый лед, влить ром и дополнить содовой. Украсить долькой лайма и веточкой мяты. Пить через соломинку.

Коктейль «Кайпаринья»

Этот бразильский кисло-сладкий коктейль крепостью 25˚, состоящий из кашасы, лайма, тростникового сахара и колотого льда, подается в стаканах объемом 350 мл. По вкусу близок к «Мохито», но без мяты. Коктейль «Кайпаринья» придумали рабы на тростниковых плантациях португальцев. Они готовили спиртное из подручных средств – доводили сок тростника до брожения, а затем выдерживали в нем дольки лайма.

До начала XX века за пределами Бразилии о «Кайпаринье» знали немногие. Все изменилось, когда на рынке Европы и США появилась качественная кашаса, а сама Бразилия стала открытой для туристов. Впрочем, кашаса по-прежнему остается весьма редким напитком, и в коктейлях ее часто заменяют ромом, водкой или джином.

«Кайпаринья»

50 мл кашасы (тростниковой водки), 1/2 лайма, 2 ч. л. тростникового сахара, колотый лед

Разрезать половинку лайма на 4 части и положить дольки в стакан. Добавить сахар и раздавить дольки небольшой скалкой или ложкой. Сок лайма должен растворить сахар. Доверху наполнить стакан колотым льдом. Влить кашасу (ром, водку) и хорошо перемешать. Украсить коктейль долькой лайма, пить через трубочку.

Коктейль «Дайкири»

Принято считать, что коктейль придумал американский инженер, находившийся на Кубе во время войны с испанцами и

давший ему название в честь пляжа Дайкири близ Сантьяго. Но тот коктейль, который получил действительно международную популярность, был создан Константином Рубалькаба Вертом. Он работал барменом в баре *El Floridita La Habana*, который стал одним из самых известных в мире, поскольку в нем регулярно бывал писатель Эрнест Хемингуэй. Специально для Папы Хема, страдающего диабетом, коктейль готовили без сахара, с соком лайма, грейпфрута, ликером «Мараскино» и с двойной порцией рома. Этот коктейль является простым сауэром на роме.

«Дайкири»

40 мл белого рома, 20 мл сока лайма, 7 г сахара или сахарного сиропа

Влить ром, сок лайма и сахарный сироп в шейкер, добавить лед, смешать и вылить в коктейльный бокал.

Клубничный «Дайкири»

100 г замороженной клубники, 1 ст. л. сока лайма (лимона), 40 мл рома, сахарный сироп по вкусу

Готовить коктейль аналогично классическому варианту, за исключением того, что лед здесь заменяет замороженная клубника. Подавать в широких бокалах с соломинками.

Коктейль «Куба либре»

Один из самых популярных напитков в мире. Появился он в 1900 году, в Гаване. За два года до этого кубинцы в ходе Испано-американской войны получили независимость от метрополии. Однажды в один из баров Гаваны вошла группа американских солдат, находившихся в увольнении, один из них, видимо, соскучившись по родине и бурбону, заказал ром с колой, льдом и долькой лимона. Он выпил коктейль с таким удовольствием, что вызвал неподдельный интерес у своих сослуживцев, и они попросили бармена приготовить им такой же напиток. Началось веселье, в самый разгар которого один из солдат произнес тост: «Por Cuba Libre!» («За свободную Кубу!») – в честь обретенной Кубой свободы. «Cuba Libre!» – подхватила толпа…

«Куба либре»

60 мл белого рома, 120 мл кока-колы, 1/2 лайма

В бокал коллинз выжать сок лайма, добавить лайм, лед, ром и кока-колу. Перемешать.

Коктейль «Лонг-Айленд»

Как и в случае с большинством коктейлей, история и точная дата появления коктейля «Long Island Iced Tea» неизвестна и до сих пор активно обсуждается. По одной версии, его изобрели во время сухого закона в США. Этот самый простой в изготовлении и одновременно самый крепкий коктейль очень быстро приобрел популярность по одной простой причине – на вид он напоминал холодный чай. Никто из посторонних посетителей баров не мог и заподозрить в этом напитке с лимоном взрывной микс.

По другой версии, коктейль «Лонг-Айленд» придумал бармен Роузбад Батт в конце 1970-х годов.

«Лонг-Айленд»

По 14 мл апельсинового ликера, белого рома, джина, водки, текилы, 28 мл кока-колы или холодного чая, лед, лимонная долька

Смешать алкогольные напитки в бокале коллинз или хайбол, добавить лед. Влить кока-колу и украсить лимонной долькой.

Коктейль «Маргарита»

Коктейль «Маргарита» готовят на основе текилы. Существует несколько версий истории его создания. Чуть ли не половина городков в Мексике и Южной Америке претендуют называться родиной этого напитка. По одной из версий, в 1938 году бармен Карлос Херрера приготовил этот коктейль для актрисы Маргариты Кинг в баре в Тихуане. По другой – в 1948 году владелец отелей *Hilton* Тимми Хилтон попробовал коктейль на вилле в Акапулько, хозяйкой которой была известная светская львица Маргарита Сеймс.

«Маргарита» классическая

7 частей текилы, 3 части сока лайма, 4 части ликера «Куантро»

Коктейль готовят либо в шейкере с колотым льдом, либо в блендере с большим количеством льда. Подают охлажденным в коктейльном широком бокале. Кромку украшают солью или

сахаром по вкусу.

«Маргарита» на основе текилы

50 мл серебряной текилы, 25 мл апельсинового ликера, 10 мл сахарного сиропа, 1 лайм, 2 г соли, 200 г льда

Смазать ломтиком лайма бокал и опустить в соль, чтобы получился ободок из соли. В шейкер налить сахарный сироп, апельсиновый ликер и текилу, выжать сок лайма. Шейкер заполнить кубиками льда, встряхнуть и разлить по холодным бокалам. Украсить лаймом.

Коктейль «Космополитен»

Космополитен – коктейль, пользующийся поистине огромной популярностью во всем мире.

По одной из версий, изобрела коктейль барвумен Черил Кук из местечка Саус-Бич, Флорида, которая решила придумать чисто женский коктейль – альтернативу мартини. Несмотря на то что напиток был распространен в гей-барах еще в конце 1970-х годов, она утверждает, что изобрела его 1985-м. Еще одной фигурой, принявшей участие в создании коктейля «Космополитен», стал Тоби Циччини с Манхеттена. Циччини слегка изменил рецепт Кук, добавив ликер «Куантро» и свежевыжатый сок лайма. Версия Циччини и стала стандартом приготовления этого коктейля, принятым Международной барменской ассоциацией.

«Космополитен»

40 мл водки, 15 мл ликера «Куантро», 7 мл свежего лимонного сока, 30 мл клюквенного сока, дольки лимона или лайма

Все ингредиенты смешать и украсить долькой лимона. Подавать в больших бокалах для коктейлей *martini glass* (мартиница).

Коктейль «Секс на пляже»

«Секс на пляже», или в англоязычном варианте *Sex on the beach*, – такое привычное ныне название коктейль в наших широтах обрел не сразу. По понятным причинам, в былые времена такое название было неприемлемым, поэтому были придуманы более «мягкие» варианты, но при этом сохранившие смысл первоисточника – сначала эта фруктово-алкогольная смесь

называлась «Песок в шортах», затем – «Веселье на пляже».

Придумали этот коктейль в 1980—1990-е годы, а популярным он стал благодаря сериалу «Санта-Барбара», герои которого часто его употребляли. Классический коктейль «Секс на пляже» включает крепкий алкоголь (водку), фруктовый и ягодный сок (апельсин и клюква) и фруктовый ликер (персиковый).

«Секс на пляже»

По 40 мл водки, апельсинового и клюквенного сока, 20 мл персикового ликера

Все ингредиенты смешать в шейкере и налить в стакан хайбол, наполненный льдом. Украсить коктейль долькой апельсина. Пить через соломинку.

Коктейль «Кровавая Мэри»

Этот легендарный коктейль окружен множеством тайн и мифов. Почитателями напитка били такие известные люди, как Эрнест Хемингуэй и Скотт Фицджеральд.

Изначально этот напиток состоял лишь из водки и томатного сока. Но спустя время к этим нехитрым ингредиентам стали добавлять приправы и специи.

Мировое признание коктейль получил в 30-е годы прошлого века в Нью-Йорке, когда бармен Фернанд Петио, работавший в баре «King Cole», решил поэкспериментировать и добавил в напиток соус табаско.

Легенда гласит, что Фернанд придумал своему коктейлю название *Red Snapper*, что в переводе означает «Красный люциан» (рыба). Но один из постоянных посетителей бара назвал напиток «Кровавая Мэри», и это название закрепилось за ним.

По другой легенде, в Чикаго был бар под названием «Ковш крови» и его часто посещала очаровательная девушка Мэри, в честь нее и был назван коктейль.

«Кровавая Мэри»

90 мл томатного сока, 45 мл водки, 15 мл лимонного сока, 2 капли вустерширского соуса, соус табаско (по желанию), соль, перец

Все жидкие ингредиенты влить в хайбол, добавить лед, перемешать. Посолить и поперчить по вкусу.

«Кровавая Мария» с текилой

100 мл томатного сока, 60 мл текилы, 1 ч. л. хрена, по 3 капли табаско и вустерширского соуса, 1 капля лимонного сока, соль, перец, 1 ч. л. дижонской горчицы (по желанию)

В хайбол положить лед, влить все ингредиенты (томатный сок последним), посолить, поперчить. Перемешать путем переливания из одного бокала в другой.

Коктейль «Б-52»

Это слоистый коктейль из трех ликеров: кофейного, сливочного и крепкого апельсинового – «Трипл-сек» или «Куантро». Коктейль классифицируется как дижестив (десертный). Его название связывают с группой *The B-52s*, с модными в 60-е годы женскими прическами, названными в честь бомбардировщика «Boeing B-52 Stratofortress», и даже с самим бомбардировщиком.

Обычно отдают пальму первенства версии о «Боинге B-52», так как коктейль был придуман во времена создания этого американского сверхдальнего стратегического бомбардировщика-ракетоносца, находящегося на вооружении ВВС США с 1955 года. К тому же, если даже мельком взглянуть на рюмку профессионально приготовленного «Б-52», тут же возникают ассоциация с разорвавшейся где-то вдали термоядерной бомбой, для перевозки которых бомбардировщик «Boeing B-52 Stratofortress» и проектировался.

Уже приготовленный классический трехслойный коктейль можно поджечь. Горящий «Б-52» необходимо очень быстро выпить через трубочку, чтобы она не оплавилась.

«Б-52»

По 20 мл кофейного (например, «Калуа»), кремового (например, «Бейлис») и апельсинового ликера (например, «Куантро»)

Влить ликеры один за другим в рюмку-шот. Для получения равномерных и нерваных слоев сначала налить в рюмку кофейный ликер. Затем по тыльной стороне ложки осторожно влить «Бейлис». Таким же способом влить апельсиновый ликер.

Коктейль «Пина Колада»

Название этого сладкого карибского коктейля переводится

как «процеженный ананас». Когда-то так называли свежий ананасовый сок, который подавали процеженным (*colada*), в отличие от непроцеженного (*sin colar*). Позже к соку добавили ром и сахар. Наконец в середине прошлого века в одном из пуэрториканских баров родился рецепт коктейля «Пина Колада», который приобрел огромную популярность и стал гордостью Пуэрто-Рико. Основными ингредиентами коктейля являются ром, кокосовые сливки и ананасовый сок. В некоторых барах в коктейль добавляют ликер «Бейлис».

«Пина Колада»

75 мл кокосовых сливок, по 60 мл белого рома и ананасового сока, кусочки ананаса, взбитые сливки и вишенка для украшения, лед

Тщательно смешать в блендере все ингредиенты, добавить лед, вылить в бокал. Полить взбитыми сливками и украсить фруктами.

Коктейль «Голубые Гавайи»

60 мл ананасового сока, по 30 мл рома, ликера «Блю Кюрасао», лимонного сока, сахарного сиропа, лед, 1 сегмент ананаса, листик мяты, коктейльная вишня для украшения

Смешать жидкие ингредиенты со льдом в порционной посуде. Украсить сегментом ананаса, листиком мяты и коктейльной вишней.

Коктейль с мартини и текилой

60 мл золотой текилы, 30 мл мартини, 5 г лимона, 200 г льда

В шейкер вылить текилу и вермут, наполнить кубиками льда и все смешать. Перелить в бокал и украсить лимонной цедрой.

Коктейль «Текила санрайз»

50 мл серебряной текилы, 150 мл апельсинового сока, 35 г сицилийского (красного) апельсина, 10 мл гренадина, 200 г льда в кубиках

Наполнить бокал небольшими кубиками льда, добавить сок и текилу. Залить туда же гренадин и все перемешать. Украсить красным апельсином.

Коктейль «Птичий помет»

10 мл серебряной текилы, 30 мл ежевичного ликера, 5 капель молока

В стопку налить ежевичный ликер, затем по ложке налить текилу и добавить по каплям молоко.

Коктейль «Облака»

По 20 мл самбуки и серебряной текилы, 10 мл абсента, по 3 мл ликера «Блю Кюрасао» и сливочного ликера

В стопку, в которой будет подаваться коктейль, налить самбуку, а также текилу. После этого по одной капле вылить туда ликеры, а затем с помощью ложки для коктейлей выложить абсент.

Коктейль «Текила бум»

По 20 мл текилы и тоника

Налить в стакан текилу комнатной температуры, затем тоник. Пить залпом, запрокидывая голову.

Флип с шампанским

1 желток, 1 ч. л. сахарной пудры, сок 1/2 апельсина, кубики льда, шампанское

Взбить до пенообразного состояния желток и сахарную пудру. Смесь вылить в миксер, добавить апельсиновый сок и кубики льда. Взбить, процедить через миксерное сито в высокий бокал и долить холодным шампанским.

Флип с шампанским и коньяком

40 мл белого сухого вина, 0,5 мл коньяка, 1 яйцо, 1 ч. л. сахарного сиропа, мускатный орех, шампанское

В миксере с кусочками льда хорошо смешать коньяк, белое сухое вино, яйцо, сахарный сироп. Смесь процедить в бокал (кусочки льда останутся на сите). Добавить щепотку тертого мускатного ореха и долить бокал охлажденным шампанским.

Флип с ромом

60 мл рома, 1 яйцо, 20 мл лимонного сока, 1 ч. л. сахарного

сиропа, кубики льда

Ром, яйцо, лимонный сок, сахарный сироп хорошо взбить с кусочками льда и процедить через миксерное сито в бокал или рюмку. Подать с долькой лимона.

Флип с вином

50 мл сухого красного вина, 1 яйцо, 1 ч. л. сахара

Сырое яйцо взбить с сахаром и сухим красным вином.

Флип с коньяком

20 мл коньяка, 1 яйцо, 1 ч. л. сахара

Сырое яйцо взбить с сахаром и добавить 20 мл коньяка.

Флип с вишневым пуншем

50 мл вишневого пунша, 1 яйцо, 10 мл абрикосового ликера, 20 мл коньяка, кусочки льда, мускатный орех

В миксере взбить вишневый пунш, сырое яйцо, коньяк, абрикосовый ликер, кусочки льда; процедить в бокал и присыпать тертым мускатным орехом.

Коктейли для снятия алкогольного опьянения

Дегустация алкогольных напитков нередко заканчивается похмельем, поэтому следует помнить, что во всем нужно знать меру. Но если вы все-таки не рассчитали свои силы, то положение можно исправить приемом ойстеров (нем. *Auster*, англ. *oyster* – «устрица»). Свое название этот коктейль получил из-за сходства с устрицей благодаря тому, что в него аккуратно добавляется яичный желток – так, чтобы он не растекся. Как правило, в состав ойстера входит также томатный сок и пряности. Из-за своей остроты ойстеры обладают возбуждающим и отрезвляющим действием, их принято подавать в конце вечера или в перерыве между приемом коктейлей.

При сильном алкогольном опьянении не следует употреблять много воды или тонизирующих напитков (чай, кофе): попавшая в желудок жидкость способствует быстрому всасыванию алкоголя в кровь.

Большинство ойстеров рекомендуется пить одним глотком.

Рецепт 1

Рюмку ополоснуть растительным маслом, чтобы на поверхности стекла образовалась тонкая масляная пленка. Избыток масла вылить. В рюмку выпустить яичный желток, добавить 20 мл джина, посыпать черным и красным перцем.

Рецепт 2

В бокале, смоченном растительным маслом, смешать 10 мл джина и 15 мл томатного сока. В полученную смесь выпустить яичный желток и посыпать черным перцем.

Рецепт 3

В бокале, смоченном растительным маслом, смешать по 10 мл виски, минеральной воды и свежевыжатого лимонного сока. В полученную смесь выпустить яичный желток и посыпать красным перцем.

Рецепт 4

В бокале, смоченном растительным маслом, смешать 10 мл коньяка, 15 мл яблочного сока и чайную ложку сахара. В полученную смесь выпустить яичный желток и посыпать корицей.

Рецепт 5

Рюмку ополоснуть растительным маслом, чтобы на поверхности стекла образовалась тонкая масляная пленка. Избыток масла вылить. Затем влить 15 мл джина, выпустить яичный желток, добавить 20 мл томатного пюре, сбрызнуть лимонным соком.

Рецепт 6

В бокале, смоченном растительным маслом, смешать по 10 мл горькой настойки и минеральной воды, 20 мл лимонного сока, соль, черный и красный перец.

Рецепт 7

В бокале, смоченном растительным маслом, смешать 10 мл коньяка и 15 мл ананасового сока. В полученную смесь выпустить яичный желток и сбрызнуть лимонным соком.

Рецепт 8

В бокале, смоченном растительным маслом, смешать по 10 мл коньяка и морковного сока. В полученную смесь выпустить яичный желток, добавить соль и перец.

Рецепт 9

В бокале, смоченном растительным маслом, смешать 10 мл коньяка с 5 мл горькой настойки. В полученную смесь выпустить яичный желток, посыпать мускатным орехом и черным перцем.

Рецепт 10

В бокал, смоченный растительным маслом, влить по 10 мл коньяка и горькой настойки, 15 мл лимонного сока, смешать. Аккуратно добавить яичный желток, посыпать солью, черным и красным перцем по вкусу.

Рецепт 11

В бокале, смоченном растительным маслом, смешать 20 г гранатового сока с 10 г минеральной воды. В полученную смесь добавить яичный желток и 10 г томатного сока.

Рецепт 12

В бокал, смоченный растительным маслом, влить по 10 мл коньяка и апельсинового сока, добавить 10 г тертого мускатного ореха, смешать. Выпустить яичный желток, добавить черный и красный перец.

Рецепт 13

В бокале, смоченном растительным маслом, смешать 10 мл красного вина и 15 мл томатного сока, выпустить яичный желток, сбрызнуть лимонным соком, посыпать красным перцем.

Рецепт 14

В бокале, смоченном растительным маслом, смешать по 10 мл водки, лимонного и ананасового сока. В полученную смесь добавить яичный желток и посыпать черным перцем.

Рецепт 15

В бокале, смоченном растительным маслом, смешать 10 мл вишневого ликера с 15 мл томатного сока. Полученную смесь посыпать черным и красным перцем.

Рецепт 16

В бокале, смоченном растительным маслом, смешать по 10 мл коньяка, минеральной воды, лимонного и ананасового сока. В полученную смесь выпустить яичный желток, посыпать красным перцем.

Рецепт 17

В бокале, смоченном растительным маслом, смешать по 10 мл водки и свежевыжатого морковного сока. В полученную смесь выпустить яичный желток, посыпать солью и черным

перцем по вкусу.

Рецепт 18

В бокале, смоченном растительным маслом, смешать 10 мл водки и 20 мл лимонного сока. В полученную смесь выпустить яичный желток, добавить 10 мл томатного сока, посыпать красным перцем.

Рецепт 19

В бокале, смоченном растительным маслом, смешать по 10 мл водки и виноградного сока. В полученную смесь добавить 10 мл томатного сока, перемешать и посыпать красным перцем.

Рецепт 20

В бокале, смоченном растительным маслом, смешать 20 мл абрикосового сока, 10 мл лимонного сока, красный перец. В полученную смесь выпустить яичный желток.

Литература и источники

Альмединген А. Н. Руководство для приготовления горьких водок, ликеров и наливок домашним способом. – СПб., 1895.

Блок М. Характерные черты французской аграрной истории. – М., 1957.

Волков В. Кормилец виноград // Огородник. – 2005. – № 9.

Грищенко Е., Журавлев В. Спиртные напитки для дома. Справочное пособие по изготовлению. – Харьков, 1995.

Дебу К. И. Сидр. Приготовление из яблок вина, шампанского и водки. – СПб., 1902.

Кларк О. Винная энциклопедия. – М., 2003.

http://alcofan.com
http://alcopedia.ru
http://alkofan.org
http://alky.su
http://bookitut.ru
http://forum.homedistiller.ru
http://hlebopechka.ru
http://likerenc.ru
http://priroda.inc.ru
http://samogonpil.ru
http://sochi.org.ru
http://supercook.ru
http://therumdiary.ru
http://vinodelie-online.ru
http://vinosamogon.ru
http://www.beerale.ru
http://www.moysalatik.ru
http://www.znaytovar.ru
http://foodideas.info
http://o-spirtnom.org
http://kedem.ru
http://tishka.org
http://fb.ru
http://spbmy.ru
http://po-nemnogy.ru
http://moysamogon.ru